



## Insalata del Sedano

Kereviz Salatası



2 sedani medio  
2 cucchiali olio d'oliva  
1 succo di limone  
1 cucchiaino di sale  
3 ? 4 rami del prezzemolo

- # Si sbuccia il sedano e si tagli a come la grandezza di 1 dito e rotondo.
- # Si mette 1 litro d'acqua in una ciotola e sopra si aggiunge al sale e il fuoco si trasforma al medio, e sopra si mettono i sedani tagliati.
- # Sedani si bolliscono fino a diventano morbido.
- # Dopo aversi ammorbiddati si toglie dall'acqua e si filtrano dall'acqua.
- # E si mettono i sedani in una piastra barchata.
- # E sopra si mettono la salsa che abbiamo fatto da sale, olio, e dal limone..
- # E si rilassa per 2 ore nel frigo.
- # Prima di servirsi sopra dell'insalata si mettono i rami del prezzemolo.

Nota: Sedano e' una verdura che non si preferisce tanto. E così come farsi insalata e' si puo' consumarsi sedano.