



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Insalata del Sedano

Kereviz Salatası



2 sedani medio
2 cucchiari 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 mettet 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 ammorbidati si toglie dall' acqua e si filtrano dall' acqua.
- # E si mettono i sedani in una piastra barcata.
- # 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 cosi come farsi insalata e' si puo' consumarsi sedano.