

COSTE DI SEDANO FARCITE - CALORIE A PERSONA : 433



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE:

8 COSTE DI SEDANO

200 GR DI FORMAGGIO ROBIOLA

50 GR DI NOCCIOLE

ALCUNE FOGLIE DI RUCOLA

1 SPICCHIO D'AGLIO

SALE

OLIO DI NOCCIOLE CRUDE OD OLIO DI OLIVA

PROCEDIMENTO:

Pulite con cura le coste di sedano, asciugatele e disponetele su un piatto da portata.

Nel frattempo, con il mixer, tritate finemente l'aglio, la rucola e parte delle nocciole. Versate il trito in una terrina ed unite il formaggio.

Amalgamate bene il tutto aggiungendo un filo di olio di nocciole crude, insaporite e continuate a mescolare.

Dopodiché distribuite in parti uguali il composto sulle foglie di sedano e spolverizzate con le nocciole rimaste tritate grossolanamente. Riponete in frigorifero circa 10 minuti prima di servire.