

CONTORNI

Crudit  ripiene

Origine: Francia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Sedano bianco molto tenero	4 gambi
Cetrioli freschissimi	2
Formaggio Gorgonzola	200 g
Ricotta	100 g
Funghi champignon sott'olio	50 g
Cetriolini sott'aceto	50 g
Pasta di olive	1 cucchiaio
Granella di mandorla	1 cucchiaio
Formaggio grana grattugiato	1 cucchiaio
Sale	
Pepe bianco	

Preparazione

- 1 Lavate e mondate il sedano, eliminando eventuali filamenti e conservando solo le foglioline pi  tenere; asciugatelo bene.
- 2 Lavate anche i cetrioli, tagliandoli a met  per il lungo e scavandoli leggermente, in modo da eliminare tutta la parte con i piccoli semi.
- 3 In una ciotola, lavorate con una forchetta il gorgonzola e la ricotta, fino a ottenere un composto omogeneo, salate e pepate.
- 4 Dividete il composto in due parti; a una parte unite i cetriolini e gli champignon; all'altra il parmigiano.
- 5 Suddividete il ripieno di soli formaggi nel sedano, completando con la granella di mandorle; riempite invece i mezzi cetrioli con l'altro composto, completando con un poco di pasta di olive. Tenete al fresco fino al momento di servire.