

Pasta con sedano e limone

Il nuovo piatto preferito dei nostri ospiti estivi!

Ingredienti per 4 persone

400 g	sedano rapa mondato	tagliare a dadini di circa 5 mm e
3 cucchiari	olio d'oliva	rosolare nell'olio. Salare, pepare e stufare coperto finché è tenero.
250 g	panna	scaldare in un pentolino,
50 g	parmigiano grattugiato	incorporare con la frusta e aggiustare di sapore. Eventualmente allungare con un po' di brodo vegetale e pepare. Tritare finemente un terzo dei dadini di sedano e unirli alla salsa. Gli altri due terzi si mettono sulla pasta alla fine, al momento di servire.
¼	limone sotto sale	L'ingrediente speciale! Vedi la nostra ricetta n. 71 tra le «Conserve». Un'osservazione a proposito: non è indispensabile mettere i limoni interi nel barattolo, potete anche tagliarli in otto spicchi già prima di metterli sotto sale. È più semplice...

Quindi: aprire il limone sotto sale, tritarne finemente la buccia e aggiungerne una parte ai dadini di sedano e il resto alla salsa.

Se non avete limoni sotto sale, usate scorza di limone grattugiata al momento.

Cuocete un formato di pasta corta, quindi niente spaghetti. Quando è appena al dente, scolatela, rimettetela nella pentola, conditela con abbondante olio d'oliva e unite la salsa. Mescolate, coprite e lasciate insaporire un momento: così la salsa, piuttosto liquida, viene assorbita e diventa bella cremosa!



IL CONSIGLIO DI VERONICA

Il sedano rapa non serve solo a insaporire il sugo dell'arrosto: merita di meglio! Soprattutto quando arriva fresco dall'orto o dal produttore. È delizioso, per esempio, anche tagliato a cubetti e cotto al forno.