



## RICETTA: GAMBI DI SEDANO RIPIENI AL FORMAGGIO



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Piatto vegetariano

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano
- 180 g di robiola
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 100 g di insalata novella
- 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata
- il succo di 1/2 limone
- pepe nero

### Preparazione:



Pulisci il sedano e dividi le coste in più parti (1). Metti la robiola in una ciotola con 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE e la scorza di limone (2) e lavorala fino ad ottenere una crema morbida. Riempi le coste di sedano con la crema (3).



Disponi il sedano sul piatto da portata ricoperto di insalata novella e cospargi di pepe nero (4). Prepara un'emulsione con 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE e il succo di limone (5), e condisci il piatto (6).

### Olio consigliato:



Gentile