

Sedano di Verona in salsa maionese

Categoria: Sapori d'Italia - Veneto



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Dosi per:
4 persone



Costo:



Difficoltà:
Molto Bassa

Questa ricetta, tipica del nord Italia, in special modo del Veneto, è un **antipasto** delicato, gustoso e allo stesso tempo particolare, poiché il **sedano di Verona** (**osedano rapa**) è un prodotto di nicchia, non presente su tutti i mercati italiani, in quanto conosciuto e coltivato soprattutto al Nord. Questa preparazione assolutamente da provare, generalmente ha successo un po' con tutti per la sua semplicità e delicatezza, adatta anche nelle occasioni particolari come le **feste Natalizie**.



Ingredienti

>> Aceto

di mele 3 cucchiari



>> Sedano

di Verona 1 da circa 400 g



>> Mele

Smith 1 (verde e aspra)



>> Maionese

250 ml



Preparazione



Sbucciate e tagliate alla "julienne" sia **lamela** (dopo averle levato il torsolo) che il **sedano rapa**; siccome entrambi tendono a scurirsi dopo essere stati sbucciati e tagliati, versateli subito in una ciotola dove avrete già messo la **maionese** mischiata con il **aceto** (o il succo di un **limone**), ed amalgamate bene il tutto. Aggiustate di **sale** e ponete il composto in un piatto da portata, che se volete, potrete decorare tutto intorno con dei ciuffetti di **maionese** e **deigherigli di noci** o con una spolverata di **erba cipollina** tritata finemente.



Consiglio



Per una **migliore riuscita** di questa preparazione, vi consiglio di adoperare della **maionese** fatta da voi, seguendo la ricetta da noi proposta, ed una volta amalgamata al sedano e alla mela, lasciate riposare per almeno una mezz'ora prima di servire. Per conservare al meglio questa preparazione dovrete deporla in frigorifero in un **contenitore di vetro** o plastica **con coperchio**, o coprire il composto con della **pellicola trasparente**; si conserva così per qualche giorno.

Curiosita'

Il **sedano rapa** è un ortaggio conosciuto soprattutto nel nord Italia, specialmente in Veneto, infatti è anche chiamato **sedano di Verona**; avendo un gusto meno deciso rispetto al sedano a coste, è spesso usato come ingrediente principale nelle preparazioni al gratin, nei soufflé, ecc...



