

CREMA DI SEDANO CON CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 porzioni:

- 1,3 di litro di brodo di pollo
- un grosso sedano bianco mondato
- 25 g di patate
- mezza cipolla
- 70 g Castelmagno DOP
- 4 cucchiaini di panna liquida
- 2 cucchiaini d'olio
- sale

Preparazione:

Mondare e lavare il sedano, privarlo dei filamenti e tagliarlo a pezzetti - sbucciare e tagliare a cubetti le patate - affettare la cipolla.

Scaldare l'olio, aggiungere le verdure , lasciare insaporire per un attimo e versarvi il brodo. Cuocere a fuoco lento per 25' ca.

Spegnere e passare con il frullatore ad immersione, aggiungervi il Castelmagno sbriciolato e la panna, frullare nuovamente e servire in piatti caldi, con crostini di pane, guarnendo con una foglia di sedano.