

Sedano rapa in citronette (Antipasto)



Preparazione

Preparate una citronette ben emulsionata.

Eliminate la scorza esterna del sedano rapa. Tagliate sottilissime fette di sedano rapa e mettetele in una terrina. Mescolatele alla citronette e lasciatele marinare per mezzora.

Potete servirle da sole, insieme a delle crudità o come contorno per la carne alla griglia.

Consigli

Non sottovalutate in alcun modo l'importanza di usare dei buoni limoni per ottenere il succo per la preparazione della citronette: e una volta pronta, versate questa emulsione in tempi rapidi sul vostro sedano rapa.

Curiosità

La citronette, per certi versi, richiama alla mente la ricetta della vinaigrette: in quest'ultimo caso, però, si utilizza l'aceto di vino anziché il limone.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Sedano (mezzo sedano rapa)

Limone (succo di un limone)

Olio extra vergine di oliva

Sale

Pepe