

# Le verdure di stagione di settembre: sedano rapa al forno gratinato



di Rina Zamorra | 13 set 2018

Il sedano rapa al forno è un piatto perfetto per una cena saporita ma non troppo impegnativa: prova la nostra ricetta con la besciamella e il prosciutto cotto.



Il **sedano rapa al forno** è gustoso, leggero e facile da preparare. Devi solo decidere se utilizzare il tuo sedano rapa con o senza buccia. In entrambi i casi, lavalo bene sotto l'acqua corrente utilizzando una spazzola per rimuovere le impurità. Se preferisci mangiarlo con la buccia, fai particolare attenzione alla fase della pulizia così da eliminare i residui di terra. In caso contrario, usa un classico pelapatate per togliere via tutta la scorza esterna. Ovviamente, il sedano rapa non pelato ha bisogno di tempi di cottura leggermente più lunghi. Considera almeno 5/10 minuti in più in forno.

Se non hai mai comprato prima il sedano rapa, non sceglierlo di dimensioni troppo grandi perché il cuore potrebbe risultare vuoto. Per non sbagliare fai una piccola verifica al tatto. Il sedano giusto deve essere denso, sodo e bianco.

Di solito fai la spesa dal fruttivendolo molto prima di preparare le ricette che hai scelto? Allora, ricordati che il sedano rapa può rimanere in frigorifero per circa 5 giorni. Se vuoi conservarlo in frigorifero già pelato, taglialo subito e irroralo con del succo di limone. In questo modo eviterai che la polpa diventi scura e perda il suo bel colore candido.

Non preoccuparti per il sapore leggermente piccante di questo ortaggio perché puoi addolcirlo aggiungendo una patata, e otterrai così un piatto perfetto anche per i bambini. Bene, ora sei pronta per sperimentare il nostro sedano rapa al forno.

## Informazioni

### Difficoltà

Facile

### Metodo di cottura

In forno

### Categoria

Secondi di verdura

### Preparazione

20 minuti

### Cottura

20 minuti

### Tempo totale

40 minuti

### Dosi

6 persone

## Ingredienti

### Sedano rapa

800 gr

### Prosciutto cotto

250 gr

### Pangrattato

q.b.

### Sale da cucina

q.b.

### Pepe

q.b.

### Noce moscata

q.b.

### Burro

40 gr

### Farina

1 cucchiaio

### Latte intero

400 ml

### Formaggio grattugiato

q.b.

## Preparazione

1. Sbuccia il sedano rapa e taglialo a fettine abbastanza sottili. Nel frattempo, porta a bollore una pentola piena d'acqua e sbollenta le fettine per circa 5 minuti.
2. Scola il sedano rapa e lascialo riposare. Prepara la besciamella facendo sciogliere il burro in un pentolino. Quando il burro si è completamente sciolto, aggiungi la farina e mescola fino a ottenere un composto senza grumi.
3. A questo punto versa il latte a filo continuando sempre a mescolare. Non appena la besciamella si è addensata, spegni il fornello, regola di sale e pepe e aggiungi una spolverata di noce moscata.

**4.** Prendi una pirofila e ricopri il fondo con un po' di besciamella. Dopodiché forma i vari strati, alternando le fettine di sedano rapa con il prosciutto cotto e la besciamella. Spolvera la superficie con una manciata di pangrattato e di formaggio grattugiato.

**5.** Inforna a 200 gradi per circa 20 minuti. Porta in tavola il tuo sedano rapa al forno dopo averlo lasciato raffreddare per 5 minuti.

**Vota la ricetta**

