

## PULIZIA E TAGLIO DEL SEDANO

Il **sedano** da coste è un ortaggio dallo spiccato sapore aromatico che possiede radici dritte, sottili e ramificate; gli steli verdi o bianchi sono solcati nel senso longitudinale e sovrapposti alla base, e comunemente vengono chiamati gambi o coste. Nonostante la raccolta del sedano sia estiva e autunnale, possiamo trovarlo in commercio tutto l'anno. L'utilizzo del sedano in cucina è molteplice: viene usato crudo nei pinzimoni e nelle insalate, oppure cotto, per insaporire brodi, zuppe e minestroni. Nonostante gli svariati utilizzi, l'uso più classico del sedano in cucina avviene per realizzare il tradizionale soffritto, assieme a carote e cipolle. Potete conservare a lungo il sedano ponendolo in frigorifero nell'apposito cassetto per verdure, ma purtroppo, la sua caratteristica croccantezza svanisce velocemente, dopo pochi giorni.

### Vediamo come prepararlo:

1) Poggiate il sedano su di un piano di lavoro o un tagliere, e con l'aiuto di un coltello robusto e affilato, eliminate la parte finale delle coste che le tiene unite.



2) Dividete quindi le costole di sedano una dall'altra.

3) Lavate le coste di sedano sotto l'acqua fredda corrente, una alla volta, eliminando le impurità e gli eventuali residui di terra.



4) Poggiate un gambo di sedano sul piano di lavoro e tagliate sulla prima giuntura, la dove si cominciano a diramare le prime foglie: conservate il gambo ottenuto.



5) Staccate ora dalla parte alta e sottile rimasta, le piccole diramazioni laterali sulle quali sono presenti le foglie del sedano.

6) Eliminate la parte finale e superiore della costa di sedano, asportando le foglie; in questo modo avrete ottenuto un'altra più sottile costa di sedano.



7) Spesso i gambi di sedano esterni più grossi, contengono dei filamenti duri molto fastidiosi che sono da eliminare; appoggiate quindi la costa sul piano di lavoro con la parte convessa verso il basso e con un coltellino dalla lama liscia incidete la base del sedano senza staccarla completamente e sollevate la lama tirando con delicatezza dalla parte opposta della costola di sedano, asportando in questo modo la membrana filamentosa. Ripetete la stessa operazione anche sull'altro lato della costola ed otterrete un gambo di sedano tenerissimo.

