
Insalata di sedano, noci e parmigiano reggiano

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

In questa calda, torrida estate, la voglia di stare dietro a fornelli accessi è davvero poca, è quindi un fiorire di piatti freddi, come questo piatto che ho scelto di presentare in versione finger food. Dal blog [La piccola casa](#)

In questa calda, torrida estate 2015 (le temperature di luglio son le più alte degli ultimi 25 anni qui a Genova) la voglia di stare dietro a fornelli accessi è davvero poca, è quindi un fiorire di piatti freddi e insalate varie, come questa gustosa insalata di sedano, parmigiano reggiano e noci, una ricetta davvero semplice e veloce da preparare, che ho scelto di presentare in versione finger food. Si tratta di un piatto gustoso e sostanzioso, grazie alle noci e al parmigiano ma anche fresco e con una piacevole nota "croccante". Come dicevo si prepara davvero in un istante e lo si può fare con anticipo lasciandolo poi in frigo pronto all'occorrenza, ideale quindi come antipasto ma anche per un aperitivo o una cena in piedi con amici.

Ecco quindi la velocissima ricetta per preparare questo gustosa insalata fresca e saporita:

Ingredienti per 4 persone

80 grammi di parmigiano reggiano

24 noci

due o tre coste di sedano

Olio extravergine di oliva

sale

Sgusciare le noci e metterle in una ciotola capiente, pulire le coste di sedano eliminando gli eventuali fili, quindi tagliare a tocchetti e aggiungerle alle noci, con un coltello raschiare il parmigiano reggiano sopra le noci e il sedano ottenendo delle scaglie (raspadura) quindi condire con sale e olio di oliva extravergine di oliva, servire in tante coppette o piattini.

Buon appetito a tutte e tutti con questo gustoso e fresco piatto.

Dal blog [La piccola casa](#)