

## Sformato di lampascioni (con salsa di sedano)

### ***Ingredienti*** *Per 4 persone*

- 1kg di lampascioni
- 200g di patate
- 50g di formaggio pecorino pugliese
- prezzemolo
- 200g di sedano bianco
- 150g di olio extravergine d'oliva
- albume d'uovo
- pepe e sale



**Preparazione:** pulire e lessare i lampascioni e le patate; asciugarli in forno, e dopo passarli al mixer aggiungendo il formaggio grattugiato, il sale, il pepe ed il prezzemolo.

Amalgamare al composto l'albume montato a neve, quindi riempire gli stampi imburrati e passati al pangrattato e metterli in una teglia da forno dove sarà stata versata un poco d'acqua, infornare caldo (180°) per quindici minuti.

Nel frattempo passare al mixer il sedano, poi al setaccio fine, quindi emulsionare l'olio d'oliva, il sale e il pepe e confezionare la salsa di sedano.

Distribuire sul fondo del piatto di portata la salsa di sedano, poggiarvi gli sformati e servire subito.