

## Purè di sedano rapa



### **Ingredienti** **(per 1 porzione)**

200 g di sedano rapa già sbucciato  
una manciata di mandorle a lamelle  
2 cucchiari di bevanda vegetale di riso  
noce moscata a piacere  
un filo di olio extra vergine di oliva  
un pizzico di gomasio alle erbe  
un pizzico di pepe

### **Procedimento**

1. Taglio il sedano rapa a pezzettoni, lo cuocio in padella per 20 minuti con mezzo bicchiere di acqua e un pizzico di gomasio e una macinata di pepe.
2. Una volta cotto, lo passo allo schiacciapatate e aggiungo la bevanda di riso e l'olio. Lo passo ancora in padella per altri 5 minuti mescolando con un cucchiaino di legno.
3. Aggiungo della noce moscata a piacere, mescolo nuovamente e cospargo con lamelle di mandorle.