Stuffed celeries

[Το συναντάμε συνήθως τον μήνα Oκτώβριο στο Trevi της Ιταλίας]

**Ετοιμάστε ένα μίγμα από 4 λουκάνικα, λίγη φρυγανιά, μια χούφτα παρμεζάνα και δυο αυγά. Προσθέστε μια πρέζα αλάτι και αν θέλετε, λίγο πιπέρι.**

**Βράστε τα άσπρα φύλλα από δυο σέλερι και αφήστε τα να κρυώσουν. Μετά γεμίστε τα με το μίγμα που έχετε φτιάξει και κλείστε τα με οδοντογλυφίδες ή με μια κλωστή. Έπειτα, αλευρώστε τα και τηγανίστε τα. Στο τέλος, τοποθετήστε τα τηγανισμένα σέλερι σε ένα ταψί με μια σάλτσα με βάση το κρέας (κοτόπουλο, χοιρινό, μοσχάρι), λίγη παρμεζάνα και ψήστε τα όλα μαζί για 45 λεπτά.Όταν ροδίσουν τα βγάζετε και σερβίρετε με την ζεστή σάλτσα, παρμεζάνα και λίγο βούτυρο.**