

VERDURE SALTATE IN PADELLA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 PERSONE				

INGREDIENTI:	
1 confezione	Sottilette
1	Piccolo cavolfiore
1	Broccolo
2	carote
2	Patate medie
30 gr	Burro
1 spicchio	Aglio
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE:

Scottate in acqua bollente cavolfiore e broccoli già divisi in cimette e le crote affettate; tagliate le patate e spicchi. In una padella sciogliete il burro ed unite lo spicchio d'aglio schiacciato, poi aggiungete le patate e fatele cuocere finchè saranno dorate.

Unite le cimette e le fette di carote e fate insaporire qualche minuto. Spezzettate 3 sottilette e mescolatele alle verdure, fate sciogliere qualche istante e spegnete la fiamma. Adagiate altre sottilette sopra le verdure e servite subito.