



## VERDURINE AL SALTO

---



Dosi per:  
6 persone



Strumenti e accessori:

- Padella 28cm  
Moneta Recy
- Tagliere
- Coltello adatto

### Ingredienti:

- gr 300 zucchine
- gr 200 carote
- 4-5 cucchiaini olio  
extrav. d'oliva
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo
- sale e pepe

### Procedimento:

Lavate e tagliate le zucchine e le carote a rondelle oppure alla julienne.

Scaldate una padella di ceramica (28 cm), aggiungete l'olio e saltate le verdure muovendo la padella, si cuoceranno in pochi minuti.

Salate, pepate e prima di servire cospargetele con prezzemolo e aglio tritati.

Con questo invitante contorno si può condire una pasta oppure un riso.

*Buon appetito!*