

## ZUCCHINE E CAROTE GLASSATE



Dosi per:  
6 persone



Strumenti e accessori:

- Casseruola Moneta Aria Recycled
- Tegame 28cm Moneta Aria Recycled
- Tagliere
- Coltello adatto

### Ingredienti:

- 250 gr di zucchine
- 250 gr di carote
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- brodo vegetale
- burro
- sale e pepe

### Procedimento:

Mondare, lavare e asciugare le verdure, tagliarle a bastoncini larghi circa un centimetro e lunghi 3.

Fare fondere in padella una noce di burro e rosolare le verdure; spolverizzare con un cucchiaio di zucchero di canna, salare e pepare, coprire a filo con il brodo caldo e, senza incoperchiare, lasciare stufare per 10 minuti.

Aggiungere poi un'altra noce di burro e proseguire la cottura a fuoco lento, finché tutto il liquido sarà stato assorbito e le verdure risulteranno lucide e ben glassate.

Aggiustare di sapore e servirle calde.

*Buon appetito!*