

## GIARDINIERA DI VERDURE AL VAPORE

Ingredienti per 6 persone:

- 150 g di fave,
- 300 g di carote,
- 300 g di rape,
- 250 g di fagiolini,
- 4 porri,
- 200 g di cime di cavolfiore,
- 1 ciuffo di basilico,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate le carote e le rape e tagliateli a cubetti.

Sfogliate e affettate il bianco dei porri.

Pulite e lavate i fagiolini verdi.

Mettete le fave nel cestino di un apparecchio di cottura al vapore, dopo cinque minuti aggiungete le carote, le rape, i porri e i fagiolini, in ultimo le cime di cavolfiore.

Lavate, asciugate e tritate il basilico.

In una ciotola sciogliete il sale con l'aceto, unite l'olio e le erbe tritate e emulsionate bene il tutto.

Quando le verdure sono cotte, lasciatele raffreddare e poi profumate con il condimento al basilico.