
PADELLATA DI CAROTE E FAGIOLINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fagiolini verdi
- 400 g di carote novelle
- 1 cuore sedano
- 1 porro
- 60 g di burro
- erba cipollina
- sale
- 1 macinata pepe

Mondate e lavate i fagiolini e le carote, tagliate i primi a tocchetti e queste ultime a rondelle.

Cuoceteli a vapore per circa 10 minuti.

Fate fondere 40 g di burro in un tegame, unite il porro mondato e tagliato a rondelle e le verdure cotte a vapore.

Salate, pepate e continuate la cottura a fuoco moderato per 10 minuti.

Lasciate raffreddare la preparazione, coprite il tegame e mettetelo in frigorifero fino al giorno successivo.

Aggiungete alle verdure un mestolino di acqua e fatele scaldare a fuoco basso per 10 minuti.

Unite il burro rimasto, spegnete il fuoco e completate con il sedano mondato e tritato, l'erba cipollina tagliuzzata e una generosa macinata di pepe.