

RATATUGLIA INVERNALE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 finocchi
- 2 carciofi
- 2 carote
- 1/2 cipolla
- olio d'oliva
- burro
- poco brodo
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato

In una padella mettete a freddo 2 cucchiaini d'olio, una noce di burro, la cipolla tagliata sottile.

Salate e fate cuocere a fuoco molto dolce.

Prima che prenda colore buttate le carote tagliate a rondelle sottili.

Bagnate ogni tanto col brodo caldo.

Dopo 10 minuti aggiungete i carciofi tagliati a spicchi sottili.

Quando la verdura è cotta, cospargete di prezzemolo tritato, lasciate ancora un minuto sul fuoco e servite.