

VERDURE AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl latte
- 4 zucchine
- 500 g di piselli
- 4 carote
- 4 cipolline
- formaggio parmigiano grattugiato
- 70 g di burro
- 1 cucchiaio prezzemolo
- pepe
- sale

Mondare le verdure e tagliarle a dadini Rosolarle leggermente, insieme ai piselli, nel burro su fuoco dolce, mettendo in pentola prima le verdure più dure.

Unire sale e pepe, coprirle con il latte e alzare la fiamma.

Cuocere mescolando delicatamente ogni tanto.

Infine spolverizzare con il prezzemolo e il parmigiano.