

VERDURE PROFUMATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carote
- 4 zucchine
- 2 cespi insalata belga
- 40 g di burro
- sale
- 1/2 limone (succo)
- 1 arancia (succo)

Pulite le verdure e tagliatele a julienne (bastoncini molto sottili).

Sciogliete il burro in padella, aggiungete le verdure, aggiustate di sale e fate cuocere a fiamma vivace per pochi minuti. Aggiungete il succo degli agrumi, lasciate insaporire per un paio di minuti e servite.