

CAROTE E FAGIOLINI STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carotine,
- 400 g di fagiolini,
- 2 cipolle,
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva,
- 1 bicchiere di brodo vegetale,
- sale.

In una padella fate stufare le cipolle affettate con l'olio d'oliva e un po' di brodo.

Dopo 3-4 minuti unite le carote e i fagiolini, salate e unite l'altro brodo.

Fate cuocere a fuoco medio per 20-30 minuti, girando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.