GUAZZABUGLIO DI CAROTE E ZUCCHINE

Guazzabuglio di carote e zucchine

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 1 carota - 2 cucchiai di olio di oliva - Sale e pepe - 2 zucchine medie - 1 cucchiaio di dragoncello tritato

---

1. Lavare le zucchine e le carote. Sbucciare la carota.

2. Nella bacinella con il disco grattugiatore da 4 mm, grattugiare le carote e le zucchine non sbucciate disponendole orizzontalmente nella tramoggia in modo da ottenere una julienne più lunga possibile.

3. Riscaldare l'olio in una padella, aggiungere le verdure tagliate a julienne, salare e pepare. Coprire e lasciar cuocere 2-3 minuti. Le verdure devono rimanere al dente.

4. Versare in un piatto da portata, verificare che non manchi sale o pepe e spolverare con il dragoncello tritato.

Mini Plus ■