

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Misto di verdure al profumo d'aglio e timo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

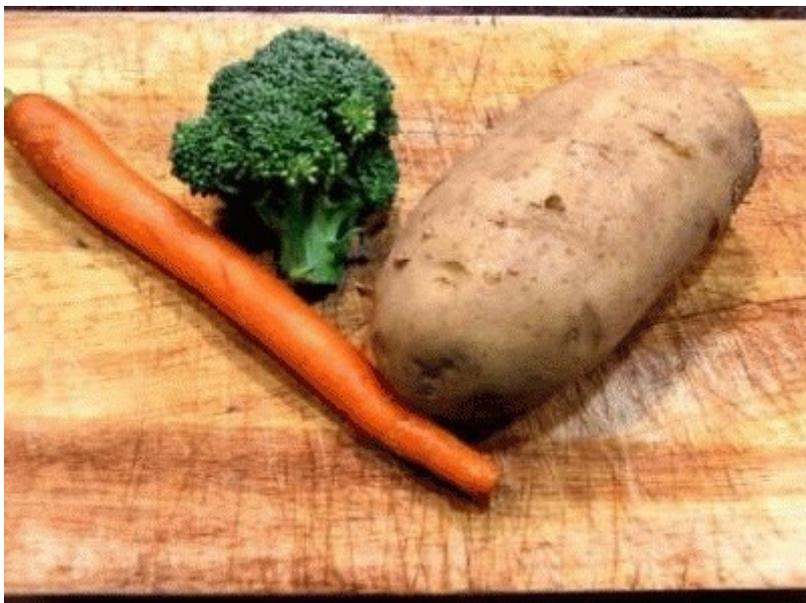


INGREDIENTI

1 patata
1 carota
1 ciuffo di broccolo siciliano
olio per frittura
aglio
timo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Tagliare a fettine sottilissime la patata e a rondelle la carota.



3 Sbollentare il ciuffo di broccolo mantenendolo sodo e bloccare la cottura in acqua fredda per mantenere, per quanto possibile, vivo il colore.



4 Sbollentare allo stesso modo le rotelline di carota.



5 Asciugare il tutto su un canovaccio.



6 Friggere le patate salate e pepate con pepe bianco, friggere le carote con un pizzico di timo, saltare il broccolo con uno spicchio d'aglio.





7 Non resta che comporre il piatto.

