

## PREPARAZIONE CAROTE VICHY

### INGREDIENTI

1. 4. CAROTE
2. PREZZEMOLO
3. SALE (Q.B)
4. ACQUA (MINERALE O GASSATA)
5. CIPOLLA
6. OLIO O BURRO (Q.B)

### PREPARAZIONE

Mondare ,lavare e tagliare a rondelle le carote. Tritare la cipolla e far soffriggere,aggiungere le carote e far rosolare .

Bagnare con acqua e cuocere a fuoco medio con coperchio, aggiustare di sale e togliere il coperchio quando le carote sono tenere far asciugare il liquido cospargere di prezzemolo tritato e servire

---

## PREPARAZIONE ZUCCHINE A BURRO

### INGREDIENTI

1. ZUCCHINE
2. 50 gm DI BURRO
3. SALE (Q.B)

### PREPARAZIONE

Mondare le zucchine pelarle una striscia sì e una no e tagliarle preferibilmente a rondelle o mezzana . Cuocerla in acqua bollente salata per una decina di minuti lasciandole un pochino al dente . scolare meglio con la schiumarola e in ultimo farle scaldare col del burro . cospargere di rosmarino tritato e servire.