



La collezione Verona incontra
la cucina vegetariana

Fricassea di verdure al finocchietto

INGREDIENTI per 6 persone

Preparazione 45'

- 3 carote
- 3 carciofi
- 400 g di fave sgucciate (anche surgelate)
- 1 grossa patata
- 1 grosso finocchio con molte foglie
- 2 tuorli
- 1 limone
- 30 g d'olio d'oliva
- 1 cipolla
- sale e pepe

ESECUZIONE

Mondate i carciofi, tagliateli in due e metteteli in acqua acidulata con poco succo di limone per non farli annerire. Sbucciate le carote e la patata e tagliatele a pezzi piuttosto grossi. Mondate il finocchio (conservate il verde) e tagliatelo a spicchi. Lessate insieme carote, fave e patate per circa 20 minuti in acqua salata. Lessate separatamente il finocchio per circa 10 minuti. Eliminate il fieno dei carciofi e tagliateli a spicchi sottili. Scolate tutte le verdure e conservate l'acqua di cottura di patate e carote. Scaldate l'olio in una padella e fatevi appassire insieme i carciofi ben scolati e la cipolla tagliata a rondelle. Unite le altre verdure e lasciate insaporire per 5 minuti, quindi salate leggermente e bagnate con circa 3 dl dell'acqua di cottura delle carote e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco medio. Togliete le verdure dalla padella con un cucchiaio forato e sistematele in un piatto di portata caldo. Mescolate i tuorli con il succo del limone e versatelo nel liquido rimasto nella padella. Fate ispessire il tutto a fuoco basso mescolando sempre e versate sulle verdure. Pepate con pepe macinato al momento e portate in tavola.

Collezione Verona – produzione Ballarini 2013

L'alto spessore dell'alluminio e il rivestimento antiaderente rinforzato al titanio sono plus apprezzati da un pubblico particolarmente qualificato. La colorazione scura e l'impugnatura in lucido acciaio sono aspetti non trascurabili da un consumatore esigente anche dal punto di vista estetico.