

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Il fagiolino disordinato

Gigettino il fagiolino cerca invano il berrettino.

Dove mai l'avrà ficcato?

Fruga e smania tutto affannato:

Sarà dentro il suo armadietto

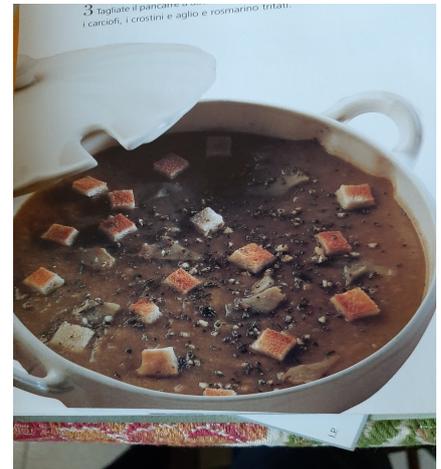
o in un cantuccio sotto il letto?

Guarda sotto il cuscinetto

dietro un vaso nel giardinetto

sbuffa, cerca, i piedi pesta,

poi s'accorge...che l'ha in testa!



Crema di verdura con crostini

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di verdure miste mondate (carote, pomodori, fagiolini, verza, zucchine, sedano, basilico, fagioli)

80 gr di cipolla

aglio

olio extravergine

sale,

4 fette di pancarré,

brodo vegetale.

Preparazione:

Scaldare 3 cucchiai d'olio in una pentola e rosolare la cipolla tritata. Unire le verdure tagliate a tocchetti e farle insaporire, quindi irrorare con il brodo vegetale bollente, quando le verdure saranno cotte, frullare il tutto e aggiustare di sale.

Tagliare il pancarré a dadini e tostatelo.

Servire la crema con i crostini.

Foto

