

# Finocchi zucchine e pomodori in padella



Ingredienti:

1 cipolla

2 finocchi

1 zuccina

10 pomodorini

peperoncino, dado vegetale/sale, alloro

Metti nella padella olio evo, dado vegetale, peperoncino q.b., una foglia di alloro e una cipolla piccola tagliata a julien. Copri con MCSD e riscalda a fiamma alta 2-3 minuti.

Aggiungi 2 finocchi tagliati a fette spesse circa mezzo centimetro e una zuccina a fette dello stesso spessore. Mescola per cospargere d'olio gli ingredienti e prosegui a fiamma media 2-3 minuti; mescola e aggiungi circa 10 pomodorini tagliati a metà e 50 ml d'acqua. Copri e usa fiamma media 1 minuto, fiamma bassa 2 minuti e s pento in auto cottura 5 minuti. Alla fine aggiungi olio evo e la barba dei finocchi.

Eliza Sestov