

Ingredienti
1 finocchio lavato e tagliato a dadini
2 carote medie pelate e tagliate a dadlini
1 porro medio lavato e tagliato a rondelle
200 ml di birra (anche sgasata!)
Acqua
Sale
Olio d'oliva

Preparazione
In un'ampia padella (anche se io ho usato un wok in ceramica) lasciamo scaldare un filo d'olio d'oliva e appena sarà caldo noi ci butteremo dentro le nostre verdure tagliate. Spadelliamo dolcemente con un cucchiaio di legno finché l'olio non sarà assorbito dalle verdure, quindi versiamo la birra (preferibilmente a temperatura ambiente) e del sale.
Spadelliamo e lasciamo cuocere e ammorbidire su un fuoco dolce e coprendo per circa 15 minuti.
Quindi scoliamo le nostre verdure e serviamole come contorno.