

CAROTE ALLA VICHY

Ingredienti

- burro (100gr)
- zucchero (5gr)
- coriandolo (5gr)
- prezzemolo
- 10 carote
- senape (mezzo cucchiaino)

Come si prepara

Raschiare e lavare con cura le carote novelle.

Tagliarle a rondelle, metterle a fuoco basso in una casseruola con il burro, girando spesso con il cucchiaio di legno per 3 minuti.

Coprirle con dell'acqua tiepida alla quale sarà stato aggiunto 1 cucchiaino di zucchero.

Coprire con il coperchio e cuocere per circa mezz'ora, girando di tanto in tanto, per non farle attaccare al fondo della pentola.

Immediatamente prima di toglierle dal fuoco, cotte ma sode, aggiungere 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di coriandolo e 1 cucchiaino di senape.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

verdure, agrodolce, carote alla Vichy, carote