

CAROTE AGLI AGRUMI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote,
- 50 g di burro,
- 1 presa di paprica,
- 1 limone,
- 1/2 arancia,
- sale.

Mondare, raschiare e lavare le carote.

Tagliarle a julienne.

Farle ammorbidire in un tegame con il burro a fuoco vivo.

Salarle e insaporirle con una presa di paprica.

Bagnarle con il succo di limone e arancia e portarle a cottura.