

CAROTE AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mazzo di carote novelle,
- 1 scalogno,
- 2 cucchiaini di vino marsala secco,
- brodo vegetale,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale marino integrale,
- semi di sesamo tostati.

Spazzolare le carote sotto l'acqua corrente e lessarle al dente in acqua bollente salata.

Affettarle a rondelle sottili.

Appassire nell'olio lo scalogno, unirvi le carote, il Marsala e coprire a filo col brodo portando a cottura (se necessario aggiungere altro brodo).

Cospargere di semi di sesamo.