

## CAROTE AL TEGAME

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di carote,
- 3 spicchi di aglio,
- 150 g di prezzemolo,
- 30 g di burro,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Raschiare, lavare e tagliare le carote a rondelle.

Metterle in un tegame con il burro, 3 cucchiaini di olio, l'aglio a fettine e 1 bicchiere d'acqua.

Coprire e cuocere a fuoco medio.

Lavare, asciugare e tritare il prezzemolo e unirlo alle carote dopo 15 minuti; salare, pepare e portare a cottura.