

CAROTE ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carote,
- 25 cl di latte,
- alcuni cucchiai di panna da cucina liquida,
- sale,
- burro.

Pulite le carote e affettatele.

Sciogliete del burro in una terrina, versateci le carote, il sale e copritele con il latte; lasciate cuocere per 20 minuti. Verso fine cottura aggiungete qualche cucchiaino di panna e fate ridurre il liquido.