

CAROTE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di carote,
- 1/2 cipolla tritata,
- 50 g di burro,
- 2 cucchiaini di trito di erbe (salvia, rosmarino),
- alcuni cucchiaini di brodo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di aceto di vino,
- sale,
- pepe bianco.

Mondare le carote e tagliarle a bastoncini sottili.

Imbiondire la cipolla con l'aglio nel burro, unire le carote, far insaporire, quindi bagnare con il brodo.

Coprire, abbassare il fuoco e portare a cottura.

Verso la fine della cottura unire le erbe, sale, pepe e, da ultimo, l'aceto e far evaporare.