

CAROTE GLASSATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carote,
- 150 g di fagioli neri lessati,
- 1 limone,
- 1 dado per brodo,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- prezzemolo tritato,
- 25 g di burro,
- sale,
- pepe.

Raschiate le carote, lavatele e tagliatele a rondelle.

Lavate il limone, asciugatelo e grattugiate la scorza.

Tagliatelo in due e spremetelo.

In una pentola antiaderente, mettete le carote, aggiungetevi la scorza di limone grattugiata e il succo, il dado, lo zucchero e il burro.

Salate, pepate e ricoprite con acqua, poi fate bollire col coperchio.

Lasciate cuocere fino a quando le carote sono diventate tenere.

A questo punto aggiungete i fagioli e mescolate dolcemente.

Mettete il composto su un vassoio, guarnite col prezzemolo e servite.