

## CAROTE GLASSATE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di carote,
- 40 g di burro,
- 2 cipolline,
- 1/2 limone,
- semi di sesamo,
- prezzemolo tritato,
- 1 filo olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate le carote a rondelle un po' spesse e mettetele da parte per un quarto d'ora in acqua salata.

Tritate le cipolline e soffriggetele con il burro in un tegame.

Quando sono ben appassite, unite il succo filtrato e la buccia grattugiata del limone.

Lasciate insaporire, aggiungete le carote, salate, pepate con moderazione e fate cuocere ancora 10 minuti.

Ritirate dal fuoco, passate sul piatto da portata, cospargete con un po' di semi di sesamo tostati in forno alcuni minuti e prezzemolo tritato.

Irrorate il tutto con un filo d'olio e servite.