

CAROTE NOVELLE GLASSATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote novelle,
- 20 g di burro,
- 10 g di zucchero,
- sale,
- 12 cl di brodo di carne.

Pulite e sbucciate le carote, lasciando attaccato un pezzetto di stelo.

In una casseruola fate scaldare il burro con lo zucchero e il sale, unitevi le carote e fatele rosolare per alcuni istanti, rigirandole continuamente con un cucchiaio di legno, quindi versate il brodo di carne.

Fate cuocere a recipiente scoperto fino a quando le carote saranno morbide e rivestite da uno strato lucido; il liquido di cottura dovrà consumarsi quasi completamente.