

CAROTE SEMPLICI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote,
- brodo,
- 50 g di burro,
- sale,
- pepe.

Raschiare le carote, lavarle, tagliarle a fettine e pesarle.

Metterle in pentola, coprirle con il doppio del loro peso di brodo e cuocerle piano e scoperto fino a quando tutto il brodo sarà evaporato (circa 40').

Infine unire il burro e farlo sciogliere, unire anche il sale e una macinata di pepe.

Mescolare molto bene e servire.