

CAROTINE AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carotine novelle,
- 3 rametti di prezzemolo,
- 3 cucchiaini di burro,
- sale.

La prima cosa da fare è preparare le carote, quindi pelatele, lavatele con cura e immergetele in una pentola d'acqua salata bollente.

Lasciatele cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa con coperchio e quando saranno cotte, scolatele.

Nel frattempo, in una padella antiaderente mettete il burro e aggiungete le carote che farete rosolare a fuoco vivo per qualche minuto.

Infine, unite il trito di prezzemolo e servite.