
CAROTINE NOVELLE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 850 g di carotine novelle,
- 15 cl di panna,
- 30 g di burro,
- prezzemolo,
- erba cipollina,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Preparate le carote e lessatele in acqua bollente salata per circa 10 minuti.

Scolatele, lasciatele raffreddare, tagliatele a bastoncini.

In un tegame sciogliete a fiamma dolce il burro, versate la panna, salate, pepate, profumate con la noce moscata e portate lentamente a bollore.

Aggiungete le carote, lasciatele insaporire per alcuni minuti, quindi cospargetele con il prezzemolo fresco tritato e l'erba cipollina spezzettata.

Mescolate, lasciate insaporire 2 minuti e servite subito caldo.