

CAROTE ALLA PANNA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di carote,
- 50 g di burro,
- 1/4 l di panna fresca,
- abbondante basilico,
- sale,
- pepe.

Pulire le carote e tagliarle a rondelle.

Sciogliere il burro, unirvi le carote e farle cuocere a fuoco vivace.

Salare, pepare e versarvi la panna, abbassando il fuoco.

Unire alle carote il basilico tritato finemente e servire caldissimo.