

CAROTE ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carote,
- 60 g di burro,
- 1 arancia,
- 1 limone,
- sale.

Mondare le carote, eliminare le estremità, lavarle e tagliarle a julienne.

Sciogliere il burro in una grande padella, unire le carote, salare e far cuocere per circa 5 minuti mescolando spesso. Passarle in un piatto da portata, irrorare con il succo di arancia e di limone e servire.