## CAROTE ALL'ARANCIA

Ingredienti	per 4	persone:
ii igi calciiti	PO: 1	porcorro.

- 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.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 5 February, 2025, 18:04