CAROTE AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carote,
- 2 cipolle,
- 30 g di burro,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di capperi piccoli,
- prezzemolo,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 4 cucchiai di aceto di vino,
- brodo,
- dado,
- sale,
- pepe.

Tritare finemente capperi, prezzemolo e cipolle.
Far imbiondire il trito di erbe in olio e burro, unire le carote a rondelle e mescolare.
Portare a cottura lentamente, coperto, bagnando ogni tanto con un po' di brodo caldo.
Salare e pepare.
Caramellare lo zucchero a color biondo, bagnarlo con l'aceto e far restringere.
Versarlo sulle carote, mescolare più volte e servire.