CAROTE AL BURRO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di carote,
- 50 g di burro,
- 1 uovo sodo,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaino di zucchero.

Lavate e raschiate le carote, tagliatele a fettine e scottatele con un po' di sale.
Sciogliete in una padella il burro e metteteci le carote, un po' di sale, pepe e un cucchiaino di zucchero.
Lasciate finire la cottura.
Disponete le carote in un piatto e guarnite con prezzemolo tritato e con l'uovo sodo a pezzi.