

## CAROTE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mazzo di carote novelle,
- 1 cucchiaino di semi di cumino,
- 1 cucchiaino di curry,
- 1 cucchiaio di zucchero di canna,
- olio d'oliva extra-vergine,
- brodo vegetale,
- sale marino integrale.

Spazzolare le carote sotto l'acqua corrente quindi tagliarle a pezzi nella forma preferita.

Scaldare appena l'olio in una padella e tuffarvele rigirandole per qualche minuto.

Aggiungere lo zucchero, il sale, il cumino, il curry; mescolare e allungare col brodo vegetale fino a coprire.

Cuocere a fuoco lento.