CAROTE ALLA MESSICANA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 carote piuttosto grosse,
- 70 g di burro,
- 2 cucchiaini di zucchero scuro,
- 1/2 bicchiere di aceto bianco,
- 4 gocce di salsa tabasco,
- 1 cucchiaio concentrato di pomodoro,
- 1 foglia di alloro,
- 1 spicchio d'aglio,
- 2 cucchiai di brodo,
- pepe,
- sale.

Tagliare le carote per il lungo in 4 parti.
Soffriggere a fuoco dolce l'aglio nel burro, appena è dorato eliminarlo.
Rosolarvi le carote e l'alloro per 15'.
Cospargere con zucchero, bagnare con il tabasco e con l'aceto, salare e pepare.
Dopo 5' unire il pomodoro diluito con il brodo e portare a cottura le carote.