CAROTE ALLA PANNA 1

Ingredienti:

- carote,
- 50 g. di burro,
- sale,
- pepe,
- un pizzico di zucchero,
- un bicchiere di panna,
- abbondante grana grattugiato.

Raschiate e lavate le carote e tagliatele a bastoncini.
Fatele saltare in 50 g. di burro, salate, pepate, aggiungete un pizzico di zucchero, bagnate con un bicchiere di panna e cuocete per 30 minuti, coperto e a calore moderato.
Prima di toglierle dal fuoco cospargetele con abbondante grana grattugiato.