CAROTE IN AGRODOLCE

Ingredienti:

- 500 g. di carota,
- burro,
- un sorso di aceto,
- un cucchiaio di zucchero,
- una foglia di alloro,
- sale.

Fate lessare le carote, dopo averle grattate, e poi tagliatele a tocchetti o a bastoncini, e fatele rosolare nel burro. Versate poi nel recipiente di cottura l'aceto e lo zucchero, aggiungendovi anche, se vi piace, una foglia di alloro e lasciate cuocere fino a completa cottura.