# CAROTE STUFATE

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di carote,
- 50 g di burro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Tagliare le carote e soffriggerle nel burro con il prezzemolo tritato; salare e pepare.
Bagnare le carote con il vino, portarle a cottura a fuoco dolce e servirle calde.