CAROTE TRIFOLATE

Ingredienti:

- 1200 g di carote tagliate a rondelle,
- 3-4 spicchi d'aglio,
- 150 g di prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe,
- 30 g di burro.

Mettere le carote in una casseruola, unire il burro, olio, l'aglio diviso a metà.
Aggiungere un bicchiere d'acqua, coprire e mettere su fuoco moderato.
Aggiungere il prezzemolo tritato, sale, pepe e cuocere fino a quando le carote non saranno tenere.
Servire molto caldo.