CAROTE VICHY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di carote,
- 60 g di burro,
- olio,
- sale,
- prezzemolo,
- vino bianco.

Pulire le carote e tagliarle a rondelle.
Sciogliere il burro in un po' di olio, unire le carote, salare e coprire di acqua.
Cuocere a recipiente coperto, mescolando ogni tanto, per 1 ora.
A metà cottura bagnare con il vino.
Verso la fine unire il prezzemolo tritato.
Le carote dovranno essere molto tenere.
Servirle calde.