CAROTINE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carotine fresche e molto piccole,
- burro,
- cipolla,
- 1 cucchiaio di farina,
- 1 bicchiere di latte,
- sale,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 30 g di grana grattugiato.

Scottare per 10' le carote nell'acqua bollente.
Farle insaporire in padella con burro e cipolla tritata, spolverizzare con la farina e bagnare con il latte.
Salare e cuocere per 10', quindi unire la panna e il grana.
Mescolare per ottenere una salsa cremosa e servire caldo.