CAROTE A SCAPECE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino
- 1 manciata di origano fresco
- alcuni spicchi di aglio
- sale marino

Lessare le carote intere in acqua bollente salata a 2/3 della cottura.
Tagliarle a fette di 1/2 cm e farle saltare in un tegame in cui è stato fatto imbiondire nell'olio qualche spicchio d'aglio con peperoncino.
Togliere l'aglio e aggiungere aceto e origano fresco.
Far evaporare.
Servirle fredde.