CAROTE AL BURRO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote,
- 50 g di burro,
- sale.

Raschiare e lavare le carote.

Affettarle e versarle in un tegame con il burro e sale e coperte a filo d'acqua.

Farle cuocere a fuoco dolce finché avranno assorbito il liquido di cottura.

Prima di levarle dal fuoco, alzare la fiamma e rosolarle.