

CAROTE AL LATTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote,
- 1 cipolla,
- 1/2 dado,
- latte,
- sale,
- burro,
- prezzemolo tritato.

Lavare le carote e tagliarle a rondelle.

Scottarle 5 minuti in acqua bollente salata e poi scolarle.

Affettare la cipolla e farla appassire nel burro.

Unire le carote e farle rosolare.

Coprire a filo con il latte, aggiungere il dado sbriciolato e cuocere per circa 20-25 minuti.

A fine cottura servire cosparse di prezzemolo.