

CAROTE AL LATTE 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Lavare le carote e tagliarle a rondelle.

Sbollentarle per 5 minuti in acqua bollente salata poi scolarle.

Fare un trito con aglio e cipolla e farlo rosolare nel burro, unire le carote e farle insaporire alcuni minuti.

Coprirle a filo con il latte, aggiungere il mezzo dado sbriciolato e cuocerle per 20-25 minuti.

Prima di servirle spolverizzarle con il prezzemolo.