

CAROTE AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di carote,
- 2 mestoli di brodo,
- rosmarino tritato,
- 1 filo di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate le carote a bastoncini.

Mettetele in un tegame con il brodo.

Coprite e lasciate cuocere a fiamma media per circa 15 minuti.

Quindi scoprite, regolate sale e pepe, fate restringere quanto basta il fondo di cottura e irrorate con un filo d'olio.

Cospargete le carote con il rosmarino tritato, lasciate insaporire alcuni minuti.

Passate sul piatto da portata caldo e servite.