

# CAROTE BRASATE AL SEDANO

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di carote,
- 150 g di cipolline,
- 1 cuore di sedano,
- 1 rametto di rosmarino,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- cannella,
- sale,
- pepe.

Grattate, lavate e asciugate le carote.

Tagliatele a rondelle sottili.

Lavate e tagliate il sedano a pezzetti.

Sbucciate le cipolline.

Fate sciogliere il burro e l'olio in un tegame e mettetevi a rosolare le cipolline, poi i pezzi di sedano; in ultimo aggiungete le carote.

Salate, pepate, spolverate di rosmarino tritato e bagnate con due cucchiaini d'acqua calda.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti muovendo ogni tanto la pentola.

Togliete il coperchio, spolverate di cannella, mescolate, versate sul piatto di portata e servite.