

# CAROTE CON CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di carote,
- 100 g di lardo affumicato,
- 10 cipolline,
- 50 g di strutto,
- sale,
- pepe,
- timo,
- alloro,
- prezzemolo tritato.

In una pentola mettete lo strutto e dorateci le cipolline e il lardo tagliato a dadini; successivamente aggiungete le carote tagliate a pezzi e lasciate sul fuoco per 10 minuti.

Aggiungete un bicchiere di acqua, sale, pepe, timo e alloro.

Lasciate cuocere per 45 minuti e poi servite cospargendo con prezzemolo tritato.