

CAROTE FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- 100 cl di brodo,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaino di aceto di vino,
- 3 cucchiari di maionese,
- sale.

Raschiare accuratamente e lavare le carote.

Farle cuocere in 100 cl di brodo con la cipolla sbucciata e metà del prezzemolo lavato, per circa 30 minuti; poi scolarle e farle intiepidire.

Dopodichè tagliarle a rondelle e metterle in 1 insalatiera e salarle.

In 1 ciotola diluire la maionese con 1 cucchiaio di aceto e 1 di olio.

Mescolare per bene amalgamare; con questa vinaigrette condire le carote.

Cospargerle con il restante prezzemolo lavato e tritato, mescolando ancora e servire.