
CAROTE ALLA NIVERNESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di carotine,
- 250 gr di cipolline,
- 45 gr di burro,
- brodo di carne,
- sale,
- pepe,
- poco zucchero.

Lessare per 5 minuti le carotine, scolarle e passarle in padella con il burro.
Coprirle a filo con brodo di carne e far cuocere a fuoco dolce finché tutto il brodo è assorbito.
Condire con sale, pepe, poco zucchero e le cipolline rosolate nel burro con poco zucchero.