

CAROTE MARINATE

Ingredienti:

- 500 gr di carote,
- 2 peperoncini,
- 5 spicchi d'aglio,
- 2 manciate di foglie di rosmarino,
- olio d'oliva,
- 1 bicchierino d'aceto,
- 300 gr di passata di pomodoro,
- sale.

Far bollire per 15' in acqua salata le carote, scolarle e lasciarle raffreddare.

Quando sono fredde, tagliarle a rondelle o a listarelle.

A parte, preparare un trito con i peperoncini, l'aglio, il rosmarino e metterlo a rosolare in padella con abbondante olio d'oliva.

Aggiungere al soffritto l'aceto ed attendere che sia un po' evaporato, quindi aggiungere la passata di pomodoro, regolare di sale e far consumare per qualche minuto, poi versare nel sugo le carote, rimestare, continuare a far consumare il sugo per 5 minuti.

Si mangiano fredde.