

Carote glassate

Ingredienti per 4 persone:

- .600 g di carote
- .2 cucchiaini di zucchero di canna
- .1 cucchiaino di miele
- .olio
- .10 g di burro alle erbe (facoltativo)
- .acqua q.b.
- .sale
- .pepe
- .prezzemolo

Pelate le carote, lavatele e tagliatele a rondelle sottili. In una padella sciogliete il burro (io uso quello alle erbe) e un filo d' olio. Versate le carote, unitevi il miele e lo zucchero.

Fate caramellare, coprite con l' acqua e lasciate cuocere circa 20 minuti, aggiungendo acqua se si asciuga troppo il sugo.

Otterrete una salsina densa e caramellata. Salate, pepate e spolverate con il prezzemolo. Servite calde!