

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote bianche glassate al Whiskey

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Carote bianche glassate al Whiskey, un contorno davvero sfizioso per accompagnare un secondo di carne.

Provate questa ricetta sfiziosa e vedrete che successo sulle vostre tavole!

Le carote bianche sono un tipo di carote particolare, dal colore molto chiaro, quasi bianco dal sapore molto delicato. Potete sostituirle, se non le trovate, con le carote normali.

INGREDIENTI

CAROTE bianche - 1 kg

WHISKY 2 bicchierini

BURRO 50 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiari da
tavola

SALE

PEPE NERO

SALE DI MALDON

PREPARAZIONE

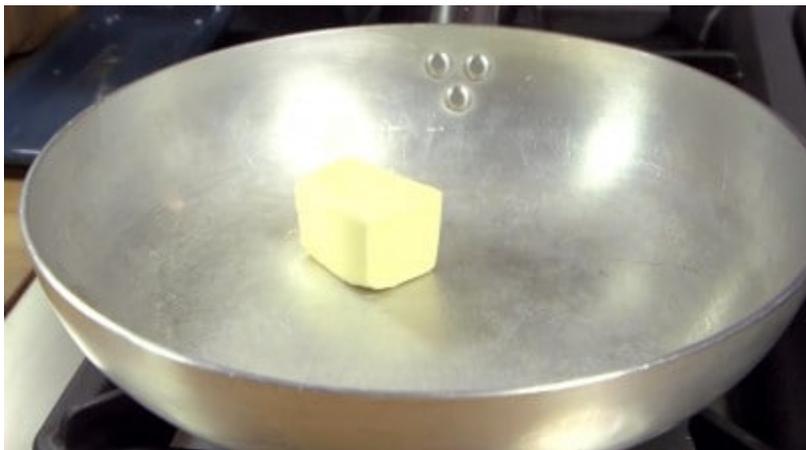
1 Pelate e spuntate le carote, quindi tagliatele a bastoncini grossi.



2 Trasferite le carote a bastoncino nel cestello della vaporiera, ponetelo sulla pentola con l'acqua in ebollizione e lasciate cuocere per 10 minuti.



- 3** Fate fondere il burro in una padella, quindi aggiungete le carote, salate e mescolate. Quando le carote sono glassate e il burro incomincia a sfrigolare sfumate con il Whiskey e lasciate evaporare per 1-2 minuti a fiamma vivace.





4 Unite, infine, lo zucchero di canna e mescolate. Proseguite la cottura sempre a fiamma

alta per 5 minuti. Servite con una spolverata di pepe e sale Maldon.



