

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote al formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Carote
prezzemolo
parmigiano o grana ben stagionato
1/2 dado per brodo
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Tagliare le carote a rondelle spesse circa 1 cm.



2 Metterle in un tegamino con il 1/2 dado e 2 cm di acqua.



3 Aggiungere una bella manciata di prezzemolo, incoperchiare e cuocere a fiamma bassissima.



4 Quando le carote saranno cotte, irrorarle con l'olio d'oliva.



5 Completare con un bel pugno di parmigiano o grana, mescolare subito.

