

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote al forno con panna acida

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

CAROTE 4

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

PANNA ACIDA ½

BURRO 2 cucchiari da tavola

SALE

Carote al forno con panna acida

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le carote al forno alla panna acida, spuntate e pelate le carote e tagliatele a rondelle regolari, il più possibile delle stesse dimensioni.
- 2 Portate a bollire in una capace pentola, l'acqua. Appena l'acqua spicca il bollore, salatela adeguatamente e tuffate nell'acqua bollente le carote. Lasciate riprendere il bollore e fate lessare le carote per circa 15 minuti.

3 Una volta che le carote avranno raggiunto la cottura, scolatele bene.

Mettete e lasciate sciogliere una noce di burro in una pentola. Appena il burro si sarà completamente sciolto, aggiungete nella padella le carote.

4 Fate saltare le carote per qualche istante, nella padella, quindi aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale e lasciate insaporire.

5 Aggiungete nella padella la panna acida, lascitela sciogliere e amalgamare completamente alle carote.

6 Una volta che la panna acida si sarà completamente amalgamata alle carote, trasferite il tutto, all'interno di una pirofila. Trasferite e cuocete in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 15 minuti.

7 Trascorso il tempo indicato, sfornate le carote e servite calde.