

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Carote al marsala

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

CAROTE 500 gr

BURRO 50 gr

MARSALA 1 bicchiere

SALE

Carote al marsala

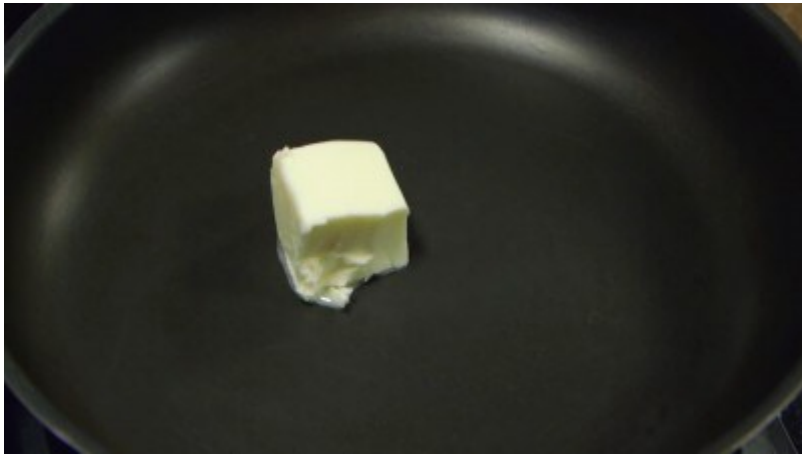
### PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le carote al marsala, pelate e spuntate le carote, quindi tagliatele a rondelle. Portate a bollore una capace pentola con dell'acqua. Appena l'acqua raggiunge il bollore, salatela e tuffate nell'acqua bollente le carote. Lasciate riprendere il bollore e lessate le carote per 15 minuti.



**2** Trascorso il tempo necessario per la cottura delle carote, scolatele e lasciatele intiepidire leggermente.

Lasciate sciogliere in una padella una noce di burro. Appena il burro si sarà sciolto, unite nella padella le carote e fatele insaporire per qualche istante.



**3** Versate nella padella il marsala e insaporite le carote con un pizzico di sale. Lasciate evaporare completamente tutta la parte alcolica del marsala, considerate all'incirca 15 minuti.

Una volta che la parte alcolica del marsala, sarà completamente evaporata, impiattate e servite.

