

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote al pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

200 g di carotine
1 bicchiere di brodo di dado
200 g di pomodori
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a rotelle le carote dopo aver grattato un po' la buccia; mettetele in una casseruola con sale, pepe, il brodo e acqua fino a coprirle.
- 2 Tagliate a pezzi i pomodori e metteteli sopra le carote; infornate per 40 minuti o fino a quando il sugo non si restringa in modo da formare una salsa.