

SECONDI PIATTI

Carote con salsicce

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

10 carote

brodo

50 g di burro

pepe

300 g di salsiccia.

PREPARAZIONE

Grattate le carote, lavatele e fatele lessare nel brodo, poi affettatele in una casseruola dove avrete sciolto del burro, unitevi sale e pepe.

Fate cuocere le carote a fuoco lento e, dopo circa un quarto d'ora, unitevi anche la salsiccia. Ravvivate la fiamma e, quando salsiccia e carote saranno ben colorite, servitele nel medesimo piatto di portata mettendo nel mezzo le salsiccie e tutto attorno le carote.