

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote con zenzero e panna acida

LUOGO: Europa / Russia

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



INGREDIENTI

CAROTE 500 gr

PANNA ACIDA 250 ml

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

ZENZERO IN POLVERE 1,5 cucchiari da tè

SALE 1 pizzico

BURRO 30 gr

PREPARAZIONE

1 Tagliate le carote a fettine, mettetele in una ciotola, cospargetele di sale, zucchero, zenzero, mescolate e lasciatele riposare una mezz'ora. In una padella dal fondo antiaderente fate sciogliere il burro e rosolate le carote per dieci minuti continuando a mescolare.

Accendete il forno e portatelo a 190°.

Trasferite le carote in una pirofila, copritele con la panna acida e fatele cuocere per un quarto d'ora.