

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Carote saporite

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

600 g di carote  
300 g di cipolline novelle  
150 g di uvetta  
2 foglie d'alloro  
timo  
10 mandorle olio d'oliva sale

### PREPARAZIONE

**1** Mettete l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti. Intanto lavate le carote e tagliatele a fettine. Affettate le cipolle e mettetele in un tegame con l'olio, carote, alloro, timo e un pizzico di sale; lasciate cuocere a fuoco basso per 15 minuti.

Poi unite l'uvetta e lasciate sul fuoco ancora per 5 minuti.

**2** Prima di servire unite le mandorle spellate e tritate.