

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Insalata algerina di carote cotte

LUOGO: *Africa / Algeria*

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



INGREDIENTI

- ½ kg di carote
- 3 spicchi d'aglio tritati
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero
- succo di limone
- ½ cucchiaino di pepe di cayenna
- ¼ cucchiaino di cumino
- prezzemolo tritato

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le carote e tagliatele in quarti per la lunghezza. Cuocete in un po' d'acqua con l'aglio e un pizzico di sale e zucchero per 15 minuti. Scolate e fate raffreddare. Poco prima di servire, coprite con il succo di limone, circa ¼ di cucchiaino di sale, pepe di cayenna e cumino. Cospargete con prezzemolo tritato.