

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote all'agrodolce

LUOGO: **Europa / Italia**

DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Carote all'agrodolce: un gustoso contorno che risulta perfetto sia abbinato alla carne che al pesce. Una ricetta squisita che si fa in poco tempo e che diventa una conserva perfetta per quando ne avrete bisogno.

Provate a farla, con il nostro passo passo saranno perfette!

INGREDIENTI

CAROTE 1 kg
ACETO DI VINO BIANCO ½ l
SALE 2 cucchiaini da tavola
ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola
PEPE NERO IN GRANI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
300 ml

PREPARAZIONE

1 Per preparare le carote all'agrodolce, versate in una casseruola l'aceto di vino bianco e

l'olio extravergine d'oliva.

Aggiungete ai liquidi lo zucchero, il sale e il pepe nero in grani, mescolate e lasciate sciogliere completamente lo zucchero e il sale, quindi coprite il tutto e portate a bollore.





2 Nel frattempo prendete le carote, spuntatele e pelatele, quindi tagliatele a bastoncini il più possibile regolari, in maniera tale da poter ottenere una cottura omogenea.





3 Appena i liquidi avranno raggiunto il bollore, tuffate i bastoncini di carote nella casseruola, portate nuovamente a bollore e lasciate cuocere per circa 2 minuti.





- 4 Trascorso il tempo di cottura indicato, scolate e lasciate raffreddare le carote su di un panno e lasciate raffreddare anche il liquido di cottura.



- 5 Una volta che le carote si saranno completamente raffreddate, prendete i vasetti di vetro sterilizzati e riempiteli completamente con i bastoncini di carote.

Versate all'interno dei vasi il liquido di cottura delle carote ricoprendole completamente. Sigillate i barattoli e attendete all'incirca 1 mese prima di consumarle.

