

ANTIPASTI E SNACK

## Carote in padella in agrodolce

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



**Carote in padella in agrodolce:** ricetta per un [contorno](#) sfizioso e veloce, sono perfette anche come [antipasto](#). Puoi prepararle anche in anticipo.

Le **carote in padella in agrodolce**, tagliate a bastoncini, non risulteranno mollicce e poco appetibili come le carote semplicemente lesse, ma saranno morbide e croccanti allo stesso tempo.

Questa **ricetta** sa esaltare ancora di più il sapore delle **carote** grazie alla nota di aceto che contrasta con il dolce della carota cotta e del miele, rendendole saporite e molto più accattivanti.

Se ami come noi la dolcezza e la croccantezza delle carote, ti consigliamo di leggere anche:

[Carote alla chermoula](#)

## INGREDIENTI PER FARE LE CAROTE IN PADELLA IN AGRODOLCE

CAROTE 6

SPICCHIO DI AGLIO 2

FOGLIE DI SALVIA 5

ACETO 2 cucchiaini da tavola

MIELE 2 cucchiaini da tè

OLIO DI OLIVA

PEPE

PEPE

## PREPARAZIONE

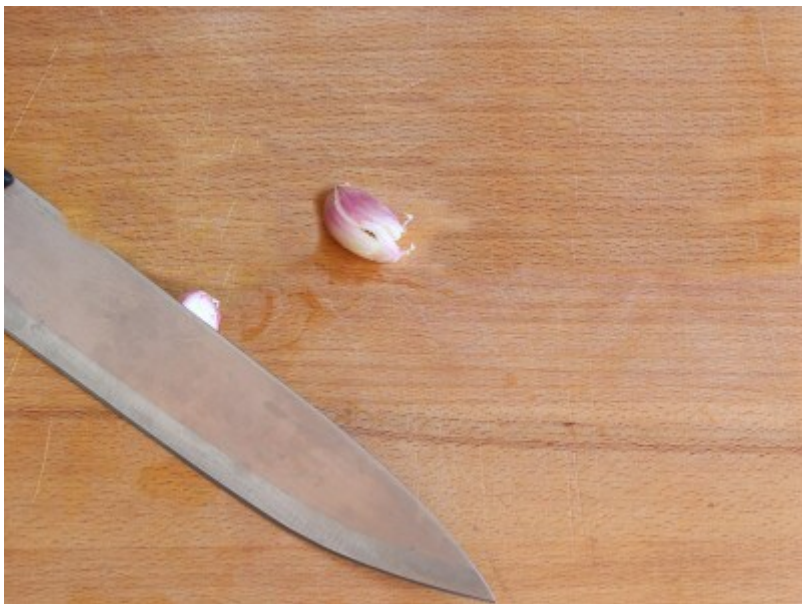
**1** Per la realizzazione delle carote in padella in agrodolce serviranno pochi e semplici passaggi. Per prima cosa lava sotto acqua corrente le carote, pelale con un pelapatate e taglia le estremità.

Ricava dei bastoncini, tagliandole in 4 parti per il lungo e poi a metà.

In una padella metti un filo di olio e l'aglio schiacciato con un coltello, senza eliminare la camicia: potrai poi eliminarlo più facilmente.

Lascia soffriggere qualche secondo l'aglio e aggiungi le carote a bastoncino.

Aggiungi sale e pepe continua la cottura con il coperchio. Lascia cuocere 10 minuti a fiamma moderata, mescolando di tanto in tanto.





**2** Passato il tempo di cottura, aggiungi le foglie di salvia e lascia cuocere altri 5 minuti senza coperchio.

Quando le carote saranno della giusta consistenza, alza la fiamma, aggiungi 2 cucchiaini di aceto e 2 cucchiaini di miele.

Lascia sfumare l'aceto e assaggia, aggiusta (eventualmente) di sale e di pepe e spegni.

Le carote in padella in agrodolce sono pronte da gustare. Potrai servirle calde o anche fredde. Ottime anche il giorno dopo.





## CONSERVAZIONE

Le carote in padella in agrodolce si conservano in frigorifero fino a 3 giorni, chiuse ermeticamente in un contenitore.

Si conservano anche in freezer, per massimo 3 mesi.

## CONSIGLIO

Se non ti piace, puoi omettere l'aglio.

In alternativa alla salvia puoi utilizzare rosmarino, origano o prezzemolo.