

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carote alla panna

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

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



Carote alla panna

INGREDIENTI

CAROTE 600 gr

BURRO 50 gr

PANNA 250 gr

SALE

PEPE

PARMIGIANO GRATTUGIATO o grana
grattugiato abbondante -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le carote alla panna, per prima cosa spuntate e pelate le carote e tagliatele a bastoncini.



2 Portate a bollire una capace pentola con abbondante acqua. Appena l'acqua spicca il bollore, salatela adeguatamente e tuffate le carote nell'acqua bollente. Lasciate riprendere il bollore e cuocete le carote per circa 20 minuti.





- 3** Una volta che le carote avranno raggiunto la cottura desiderata, scolatele e trasferitele all'interno di un recipiente con acqua fredda, questo per fare in modo di fermare la cottura. Scolate nuovamente le carote e asciugatele bene con un panno.





- 4 Lasciate sciogliere all'interno di una casseruola, una noce di burro. Appena il burro si sarà completamente sciolto, unite nella casseruola le carote e lasciatele insaporire bene, mescolando, per qualche minuto.



- 5 Unite nella padella la panna e amalgamate bene il tutto. Insaporite con una macinata di pepe e lasciate prendere sapore per 5 minuti.



6 Spolverate le carote, con abbondante parmigiano o grana grattugiato e fate amalgamare.

Impiattate e servite.



