

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Carote con zenzero e panna acida

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Russia*

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



## INGREDIENTI

CAROTE 500 gr

PANNA ACIDA 250 ml

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

ZENZERO IN POLVERE 1,5 cucchiari da tè

SALE 1 pizzico

BURRO 30 gr

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate le carote a fettine, mettetele in una ciotola, cospargetele di sale, zucchero, zenzero, mescolate e lasciatele riposare una mezz'ora. In una padella dal fondo antiaderente fate sciogliere il burro e rosolate le carote per dieci minuti continuando a mescolare.

Accendete il forno e portatelo a 190°.

Trasferite le carote in una pirofila, copritele con la panna acida e fatele cuocere per un

quarto d'ora.