

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di carote

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1 Kg carote
- 400 gr zucchero
- 250 gr panna
- 3 bacche di cardamomo
- frutta secca
- uvetta ammollata e strizzata
- bacche di cardamomo sbucciate e tritate

PREPARAZIONE

1



2

Grattugiate le carote.



3

Mettete le carote in un tegame con lo zucchero e la panna, amalgamate ed aggiungete le bacche di cardamomo.



4



5



6

Cuocete a fuoco basso per venti minuti.



7

Servite tiepido guarnendo con la frutta secca tritata grossolanamente, le uvette e la spolverata di cardamomo grattugiato.

