

## 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



2

## Grattugiate le carote.

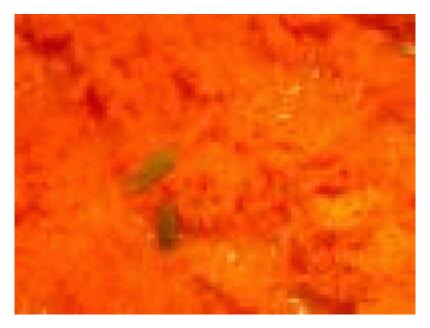


3

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







7

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

