

Carote glassate

Le **carote glassate** sono un contorno molto goloso e dal sapore unico. Il burro, lo zucchero, il sale e il sapore dolce della carota si fondono insieme sciogliendosi in bocca.

Le **carote glassate** accompagnano di preferenza un secondo piatto a base di carne o di pesce. Ottime con il salmone.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 300 g di carote
- 20 g di burro
- 10 g di zucchero
- 200 ml di acqua
- Sale fino

PREPARAZIONE

- Lavare le carote, pelarle con un pelapatate, togliere le estremità e affettarle nello spessore di circa 3-4 millimetri.
- Mettere il burro in un padellino antiaderente, farlo sciogliere e unire le carote. Mescolare.
- Sempre mescolando unire lo zucchero, l'acqua tiepida e un pizzico di sale.
- Lasciar riprendere il bollore, quindi abbassare la fiamma al minimo, coprire e cuocere per 30 minuti senza mai alzare il coperchio o mescolare.
- Trascorso il tempo di cottura scoperchiare, mescolare e alzare la fiamma per far asciugare il fondo di cottura.
- Quando il fondo si sarà tutto asciugato le carote cominceranno a glassare. Saltarle in quest'ultima fase o mescolarle con una paletta fino a che non risulteranno appena caramellate.
- Servire tiepide.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne e di pesce.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



VARIANTE VEGAN

Utilizzare al posto del burro una margarina vegetale.