e prezzemolo * Carote con panna

- ototirt olomozzorą ib oibidoou 1 - bbiupil banad ib Ingredienti per 4 persone: 8000 gr di carote – 60 gr di burro o margarina vegetale 2 tuorli d'uova – 100 gr

imo finché la crema si addenserà senza bollire poi servite subito. panna (fig. 3), il rimanente burro sciolto e il prezzemolo tritato. Rimestate su fuoco bassisnon si assorba completamente. A cottura ulti-mata versatevi i tuorli d'uova mescolati con la in tanto e fate attenzione che il liquido di cottura finché saranno tenere in 1/4 di litro di acqua calda con l'aggiunta di un pizzico di sale e di 30 gr di burro (figg. 1 e 2). Mescolatele di tanto e fatele cuocere coperte per circa mezz'ora o e piccole, se invece sono grosse tagliatele a fette Raschiate le carote, lasciatele intere se novelle

Carote all'agro *

spruzzatele con aceto che lascerete evaporare. farete dorate in 50 gr di burro imbiondito. Salatele e dopo pochi minuti prima di toglierle dal fuoco saranno intiepidite tagliatele a fette rotonde che piuttosto al dente). Sgocciolatele e appena si ebollizione calcolate circa 25 minuti (devono essere tetele a cuocere in acqua fredda salata e dalla Per 4 persone: Raschiate 800 gr di carote poi met-

carote sul fornello e unire il brandy inflammato carote saranno tenere. Potrete anche cuocere le moderato (1800) per circa un'ora o finché le brandy, coprite la pirofila e mettetela in forno migliori se novelle, poi tagliatele a fettine. In migliori se novelle, poi tagliatele a fettine. In le carote che cospargerete con il sale necessario le 1 cacchiaino di zuchiro. Versatevi 5 cucchini di la cucchiano di propine di pr Per 4 persone: Raschiate e lavate 800 gr di carote, Carote al brandy *

alla fine della cottura.

Carote in fricassea 600

tuoco bassissimo (il sugo non deve bollire) ▲ si addenserà. Rimettetevi le carote e tenetele su il succo di 1/2 limone, rimestando finche la salsetta sugo di cottura 1 o 2 tuorli d'uova mescolati con le carote dal tegame e, fuori dal fuoco, unite al metà cottura in acqua fredda, poi sgocciolatele e lasciatele intiepidire. In un tegame fate rosolare del broto di dado e terminate la cottura. Togliete poi tagliatele a fette rotonde e fatele cuocere a Per 4 persone: Raschiate 800 gr di carote tenere

finché si scalderanno.

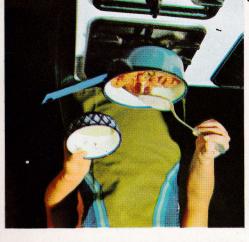


tegame, copritele con acqua fredda, incoperchia-

carote tenere, poi tagliatele a fette rotonde (se sono piccole lasciatele intere). Mettetele in un

Per 4 persone: Raschiate e lavate 600-800 gr di

Carote glassate *



per evitare che « impazzisca ». densarsi con l'aggiunta dell'uovo senza bollire fricassea in genere è che la salsetta deve ad-▲ La leggera difficoltà di questa ricetta e della

stro gusto spruzzatele con un cucchiaino d'aceto. finché diventeranno dorate e lucide. Se è di voperto e mescolandole con una certa frequenza

