

Carote Brasate

Ingredienti

Per 6 persone:

1 cipolla

12 carote

Olio, sale, pepe

Preparazione

Affettate la cipolla, fatela rosolare in una padella con l'olio.

Affettate le carote e aggiungetele alla cipolla, sale e pepe.

Abbassate la fiamma e fate cuocere per 45 minuti a fuoco molto basso.

Terminare la cottura per 15 minuti a fuoco medio: l'acqua deve essere evaporata; puoi lasciarlo caramellare a piacere.