

# *Carote brasate*

## *Ingredienti*

Per 6 persone:

1 cipolla

12 carote

Olio, sale, pepe

## *Preparazione*

Tritare la cipolla, dorarlo in un bastone con olio.

Servizio le carote e aggiungile alla cipolla, al sale, al pepe.

Ridurre il fuoco e cuocere per 45 minuti a fuoco molto basso.

Termina la cottura con 15 minuti a fuoco medio: l'acqua deve essere evaporata, è possibile lasciare il caramellare a piacere.