



## CAROTE IN PADELLA

Difficolt: Facile



Le carote in padella, sono un contorno facile da preparare e molto gustoso. Ottimo accompagnamento di secondi di carne e pesce.

- carote 4
- rosmarino 1 rametto
- aglio 1 spicchio
- olio EVO
- sale q.b.

Pulire e tagliare a listarelle le carote

Far bollire in un pentolino dell'acqua con un p di sale e al momento del bollore tuffarvi le carote, sbollentandole per 4/5 minuti giusto il tempo di ammorbidirle leggermente



In una padella soffriggere lo spicchio d'aglio con un p di olio extra vergine di oliva e un rametto di rosmarino; ripassarvi le carote per qualche minuto, diventeranno saporitissime!





P.S.

se vogliamo mantenerle light, possiamo semplicemente sbollentarle in acqua bollente e salata con il rametto di rosmarino, che gli conferisce un sapore molto particolare e non appena cotte aggiungerci un filo di olio a crudo!

Buon appetito e alla prossima ricetta ;)