

# Le ricette..... da preparare



## Carote all'Aceto

**Ingredienti per 4 persone:**

**400 g di carotine novelle anche surgelate, 20 g di burro, 6 cucchiaini di aceto rosso, 2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, sale.**

Fate lessare le carote (se sono surgelate seguite le indicazioni sulla confezione), quindi scolatele bene. In una casseruola antiaderente sciogliete il burro, unite le carote e fatele rosolare a fuoco basso per cinque minuti, rigirandole spesso. Satele, bagnatele con l'aceto e fatelo evaporare. Quando sono pronte trasferitele in una pirofila da forno, ben sistemate, e spolverizzatele con il parmigiano. Irrorate la superficie con il fondo di cottura d'aceto. Mettete in forno caldo a 200° per 5 minuti, finché il parmigiano non si sarà ben sciolto. Servite caldo.