

## Misto di Carote e Scalogni

**Ingredienti per 6 persone:**

**500 g di carote novelle, 400 g di scalogni, 20 g di olive nere grosse e snocciolate, 15 g di burro, zucchero, sale, pepe.**



Raschiate le carote, lavatele bene sotto l'acqua corrente e tagliatele a tronchetti di circa 3 centimetri, quindi fateli cuocere in abbondante acqua salata per circa 20 minuti. Fate lo stesso procedimento con gli scalogni: mondateli, tagliateli a spicchi, lavateli e lessateli in un altro recipiente per 20 minuti. Quando sono cotte, scolate le verdure e trasferitele in un tegame in cui avrete fatto sciogliere il burro. Insaporitevi carote e scalogni mescolando delicatamente per circa 5 minuti. Quindi, cospargete il tutto con mezzo cucchiaino di zucchero e una generosa macinata di pepe. Alla fine, aggiungete le olive e fate cuocere per altri 5 minuti a fuoco bassissimo.