

Verdura con aceto balsamico

Carote piccole
olio d'oliva
aceto balsamico



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Peliamo le carote, laviamole, adagiamole in una padella e lessiamole in acqua con un cucchiaino di olio d'oliva. Quando saranno cotte scoliamole e teniamole al caldo.

In un padellino mettiamo l'aceto balsamico e a fuoco basso facciamolo ridurre.

Attenzione perché questa operazione è veloce poiché l'aceto si addensa in fretta.

Disponiamo nel piatto le carote distribuendo su di esse l'aceto balsamico, ottime come guarnizione a carne o pesce.

Buone e di grande effetto!

Prova queste carote intere cotte in padella con aceto balsamico, buone e particolari.