

# Carote in padella con aglio e aceto

500 gr di carote  
1 spicchio d'aglio  
1 cucchiaino di olio d'oliva  
1 cucchiaino di aceto bianco  
sale



# FACILEeBUONO

**Contorno light**



Peliamo e laviamo le carote.  
Tagliamole a rondelle e lessiamole al dente in acqua salata.  
In una padella rosoliamo l'olio e l'aglio tagliato a rondelle e tuffiamo le carote.  
A fiamma bassa continuiamo la cottura rimestando di tanto in tanto.  
Spruzziamole con l'aceto, lasciamole ancora alcuni minuti sul fuoco in modo che l'aceto insapori le carote.  
Da gustare sia tiepide che fredde.

*Ricetta delle carote a rondelle, saltate in padella senza burro con aglio e aceto: un ottimo contorno light per carne o pesce.*