

Carote al latte

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min **Cottura:** 20 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Molto Basso **Difficoltà:** Molto Basso

Le carote al latte, sono un contorno delicato e insolito, molto appetitoso e di facile esecuzione che ben si affianca a pietanze dai sapori molto forti; il sapore dolciastro delle carote, esaltato dalla cottura nel latte, rende questo contorno molto apprezzato dai bambini, che ne amano la particolare dolcezza.

Le carote al latte sono pronte in poco tempo e soddisferanno anche i palati più esigenti!



Ingredienti

» Acqua 150 ml	» Latte 300 ml
» Burro 30 gr	» Noce moscata in polvere 1/4 di cucchiaino
» Carote 800 gr	» Sale q.b.
» Farina 20 gr	

Preparazione



Per preparare le carote al latte, lavate e pelate le carote (1), quindi tagliatele a rondelle (2) dello spessore di circa 3 mm (3).



Sciogliete 30 gr di burro in un tegame largo e basso, quindi aggiungete la farina (4), mescolate e poi aggiungete il latte (5), l'acqua (6),





la noce moscata e il sale (7): mescolate bene con una frusta per evitare la formazione di grumi e non appena il liquido in pentola comincerà a bollire aggiungete le carote affettate (8). Lasciate cuocere le carote al latte dolcemente fino a che saranno tenere ma non sfatte e il liquido di cottura si sarà addensato e parecchio asciugato (9). Prima della fine della cottura, regolate eventualmente di sale e poi servite le carote al latte calde e cremose. Se vi piace, potete cospargerle con del prezzemolo tritato, oppure (se non dovete servirle a dei bambini) spolverizzatele con del pepe bianco.

I materiali utilizzati per questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#)

Consigli per gli acquisti



Coltelleria professionale, in acciaio inox 18/10 certificato e idoneo al contatto alimentare, distribuiti in custodia ""salva-lama"" con appendino.

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)