



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Carote al marsala



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 500 gr. di carote novelle
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di marsala secco
- sale

Preparazione Carote al marsala

Passo 1.

Dopo aver pulito e lavato le carote, tagliatele a rondelle, versatele in una padella con l'olio, aggiungete un pizzico di sale e fate cuocere a fiamma alta.

Passo 2.

Aggiungete il marsala, coprite la padella con un coperchio e abbassate la fiamma.

Passo 3.

La cottura è finita quando le carote saranno diventate tenere.

Passo 4.

Il piatto va servito caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)