

CAROTE AGRODOLCI ALLA SENAPE

Da piccola andavo letteralmente ghiotta per le carote, ricordo ancora un piccolo quiz a scuola, probabilmente le elementari, in cui era richiesto di indicare un alimento che ci faceva venire l'acquolina, io scrissi le carote. Non so perché ricordo questo episodio, probabilmente è perché adesso trovo fosse un'affermazione quantomeno buffa per una bambina che normalmente dovrebbe dire la nutella, una torta, le patatine fritte.. invece no, dissi le carote. Di certo se oggi mi facessero la stessa domanda non risponderei più allo stesso modo ma comunque le carote continuano a piacermi molto.

Oggi vi propongo un veloce e gustoso contorno di carote che potete servire con un semplice pollo alla griglia o magari utilizzarle per insaporire un'insalata o una pasta.



**CAROTE AGRODOLCI ALLA SENAPE
MIELE E TIMO**

ingredienti per 2 persone

6 carote novelle

1 cucchiaino di senape al pepe verde

1 cucchiaino di miele d'acacia

2 spicchi d'aglio
una noce di burro
timo fresco



Lavate accuratamente le carote, eliminate le estremità e tagliatele a metà. In una padella fate sciogliere una noce di burro, aggiungete gli spicchi d'aglio sbucciati e le carote.

Fate rosolare qualche minuto per lato e allungate con una tazza d'acqua*. Verificate con una forchetta la cottura delle carote ed eventualmente aggiungete altra acqua**. Aggiungete la senape, il miele e regolate di sale se avete utilizzato l'acqua. Terminate la cottura senza seccare troppo il liquido, al termine della cottura sul fondo della padella dovrà rimanere una crema. Lavate il timo e unitelo alle carote.

*se avete del brodo vegetale potete sostituirlo all'acqua.

**Aggiungete poco liquido per volta in modo da non cuocere in modo eccessivo le carote.



