



RICETTA: CAROTE CON SALSA DI CAPPERI



Portata: Contorni

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carote
- 2 cucchiaini di capperi sotto sale
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cucchiaino di senape
- 2 cucchiaini di vino bianco
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Spunta le carote e raschia leggermente (1), lavale e asciugale. Tagliale quindi a rondelle (2) e cuocile al vapore per 15 minuti (3).



Scalda 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE in una padella, unisci le carote (4) e insaporiscile con un pizzico di pepe, bagnale con il vino (5) e prosegui la cottura, a fuoco basso, per 10 minuti.

Monda, lava e asciuga il prezzemolo. Sciacqua i capperi per eliminare il sale e tritali con il prezzemolo (6).



Metti il trito in una ciotola, unisci 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (7) aggiungi la senape e mescola per amalgamare bene (8). Versa la salsa preparata sulle carote (9), mescola e servi.

