Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carote in salsa di marsala

Ingrédients

Préparation

Nettoyer 300 g de carottes et les plonger dans de l'eau bouillante salé pendant 10 minutes, les égoutter al, dente et les couper dans le sens de la longueur.
Dans une casserole, faire fondre le beurre avec l'ail, le retirer après 2 minutes et y ajouter les carottes . déglacer au marsala et poursuivre la cuisson en ajoutant du bouillon si nécessaire.
Cuisson terminé, saler, poivrer et ajouter le persil.

Notes :