Carote Vichy

Ingredienti

600 g di carote

_1/2 I di acqua minerale di Vichy Saint-Yorre

½ cucchiaio di prezzemolo

Preparazione





1. Pelare le carote, lavarle e tagliarle a dischi dello spessore di una moneta.





2. Mettere le carote nella casseruola con il burro e lasciarle insaporire qualche minuto.

1/2





- **4.** Aggiungere un pizzico di sale e un pizzico di zucchero; coprire e fare bollire fino a cottura delle carote: l'acqua deve essere evaporata completamente;
- 5. Unire il burro, cospargere con prezzemolo, muovere la casseruola per fare glassare le carote e servire.



Consigli e curiosità

- **a)** Piatto della cucina classica: molte volte viene preparato procedendo come per le comuni carote glassate con l'aggiunta di un pizzico di bicarbonato, ma se si utilizza la denominazione «Carote Vichy» occorre usare l'acqua di Vichy.
- **b)** Si utilizza l'acqua gassata perchè l'anidride carbonica in essa contenuta intenerisce le carote. E consueto infatti sostituire l'acqua gassata con un pizzico di bicarbonato.