

Cenouras Caramelizadas

Ingredientes:

- 1 Kg de Cenouras
- 2 colheres de sopa de Manteiga
- 1 colher de sopa de Açúcar
- Sal e Salsa q.b.



Preparação:

1. Descascar as cenouras e cortar em palitos finos.
2. Colocar a manteiga e o açúcar, numa frigideira e levar a lume fraco.
3. Adicionar os palitos de cenoura e deixar cozinhar até caramelizar.
4. Temperar de sal a gosto e servir polvilhadas com salsa picada.