

# Carote Dolci

Lavate l'uvetta e mettetela in acqua tiepida per circa mezz'ora. Nel frattempo lavate le carote, asciugatele e tagliatele a rondelle. Affettate le cipolle e mettetele in un tegame con dell'olio assieme alle carote, all'alloro, al timo e poco sale; fate cuocere a fuoco molto moderato e tegame coperto per circa 15 minuti. Aggiungete l'uvetta sgocciolata e lasciate ancora sul fuoco per 5 minuti. Prima di servire amalgamate le mandorle spellate e tritate.

## Ingredienti

600 G Carote  
300 G Cipolline Novelle  
150 G Uvetta Sultanina  
2 Foglie Alloro  
1 Rametto Timo  
10 Mandorle  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale

## Note

Preparazione: 20 minuti.