

Ricette a quadretti

Carote speziate all'orientale



Dopo aver pubblicato tante ricette dolci (che ci posso fare se sono una golosa??), direi che è giunto il momento di variare un pochino!

Sabato scorso ho partecipato ad una cena a casa di amici con tema “**ricette mediorientali**” e, per l’occasione, ho voluto provare queste **carote speziate con albicocche e mandorle**.

In effetti anche in questo caso, pur trattandosi di un contorno, ho cucinato un piatto che ha un gusto più dolce che salato... sono inguaribile a quanto pare!

N. porzioni: 4

Tempo: 30 min

Ingredienti

- 600 gr carote
- 1 spicchio d’aglio
- 10 gr zucchero di canna
- 2 gr curry
- 8 albicocche disidratate
- 1 pompelmo rosso
- 1 bustina zafferano
- 30 gr mandorle in scaglie
- olio evo

Istruzioni

1. Ammollare le albicocche in un pochino d'acqua.
2. Spremere il pompelmo rosso e tenere da parte il succo.
3. Pelare le carote e tagliarle a listarelle, quindi metterle in padella con tre cucchiaini d'olio e lo spicchio d'aglio.
4. Unire lo zucchero di canna, il curry, le albicocche strizzate e tagliate a pezzettini ed il succo di pompelmo.
5. Salare e lasciar cuocere coperto per circa 20 minuti.
6. Unire la bustina di zafferano sciolta in un pochino di acqua tiepida.
7. Togliere dal fuoco, far raffreddare e condire con olio evo e le mandorle in scaglie.

Varianti

A seconda dei gusti, è possibile aggiungere dei semi di finocchio tostati o altre erbe aromatiche a fine cottura.