

## Carote con mais

Dose per 4 persone

In una pentola tagliare a tocchetti 1 kg di carote, lavate e mondate e cuocerle a fuoco lento.

Verso fine cottura aggiungere, scolato, un vasetto di mais e del prezzemolo tritato.

A fine cottura aggiungere un filo d'olio e, se gradito, del peperoncino.

Sale e pepe a discrezione.