

## Cenouras Estilo Vichy

Da Cozinha do Nelson  
Imprimir

Adaptado de *French Food at Home* por Laura Calder

Este é um prato simples, mas há vários detalhes que são importantes, como deixar as cenouras descansarem no sal e no açúcar e deixar as cenouras aquecidas descansarem.

### Ingredientes:

- 1 quilo de cenouras
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1/4 colher de chá de sal
- um punhado de salsa fresca picada
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de suco de limão

### Procedimento:

- Corte as cenouras em rodela.
- Coloque as cenouras em uma frigideira grande e pulverize com açúcar e sal e deixe repousar pelo menos 20 minutos.
- Adicione a manteiga e 1/2 xícara de água à panela.
- Leve a um fogo suave.
- Remova a panela para longe do fogo, cubra e deixe repousar por pelo menos 20 minutos.
- Adicione uma pitada de bicarbonato de sódio, volte ao fogo e cozinhe, jogando ocasionalmente, até que as cenouras estejam macias e o líquido reduza-se a uma calda brilhante. É desejável que doure um pouco.
- Espalhe a salsa e o suco de limão, mexa e sirva.