

Καρότα με Κρέμα

Υλικά

800	γρμ.	Καρότα
80	γρμ.	Βούτυρο
2	λίτρα	Κρέμα Γάλακτος
1	ματσάκι	Μαϊντανό
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Ξεφλουδίζουμε τα καρότα και τα κόβουμε σε κανονικά κομμάτια.
2. Τα βάζουμε σε μία κατσαρόλα με νερό μέχρι να τα σκεπάζει, προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και το βούτυρο σε κομματάκια.
3. Τα αφήνουμε σε αρκετά δυνατή φωτιά να βράσουν με ξεσκεπαστή την κατσαρόλα, έως ότου εξατμιστεί το νερό τους.
4. Στη συνέχεια προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, χαμηλώνουμε τη φωτιά, ανακατεύουμε και ξεσκεπάζουμε την κατσαρόλα και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν έως ότου τα σερβίρουμε.
5. Σερβίρουμε σε μία πιατέλα ζεστά, γαρνίροντας με τον μαϊντανό, ψιλοκομμένο.