

Budino di carote al Marsala



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 1h

Dosi per 4 persone

Pulisci le carote e tagliale a rondelle, lessale in acqua bollente finché saranno tenere, scolale bene e passale allo schiacciapatate. Mettile in una larga padella e falle asciugare 10 a fuoco medio mescolando. Aggiungi il succo dei limoni, lo zucchero e cuoci finché saranno trasparenti e brillanti. Rivesti uno stampo da charlotte con carta da forno, sistema sul fondo uno strato di savoiardi imbevuti nel Marsala, riempi lo stampo con la purea di carote e copri con un secondo strato di biscotti al Marsala. Copri lo stampo con un foglio di alluminio e lascialo in frigo per 24 h.

Sformalo e guarniscilo a piacere con dadini di arancia candita e filettini di scorza di arancia. Servilo da solo o con panna fresca leggermente montata.

Ingredienti per 4 persone

- **Per il budino:**
- 1 kg di carote
- 2 dl di Marsala
- 2 limoni
- 300 g di zucchero
- 12 savoiardi