



Carote arrostate (ricetta passo passo)

Ingredienti

500 g di carote

spezie e/o erbe a piacere (rosmarino, timo, curry...)

sale e pepe q.b.

olio extravergine d'oliva q.b.

Le carote mi piacciono... abbastanza... lesse non le preferisco, mentre queste qui, che profumano di patate arrosto, mi piacciono molto.

Procedimento:

pelate le carote e tagliatele a bastoncino. Cuocetele al dente nel modo che preferite: lesse, al vapore, nel microonde.



In una ciotola mettere le carote e l'olio e mescolare delicatamente, aggiungere quindi sale, pepe e gli aromi scelti. Mescolare.



Distribuire le carote, in un unico strato, in una teglia antiaderente o utilizzando un foglio di carta forno e infornare in forno caldo a 200° per 20 minuti.