



Ricetta

Carote all'orientale

Uno spuntino delizioso da gustare in qualsiasi momento

20 min

Tempo di preparazione



45 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

VERDURE

1 kg **carote a mazzi** **Di stagione**

1 C **ras el hanout**

2 C **gorgonzola**

1 1/2 C **burro fuso**

sale, pepe

SALSA

100 g **panna acida semigrassa**

100 g **quark magro**

1/2 **limone, succo**

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 3

VERDURE

Lavare le carote ed eliminare le foglie, aggiungere ras el hanout, gorgonzola e burro e condire. Distribuire le carote sulla teglia da forno.

2 di 3

IN FORNO

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 210°C per 20-25 minuti.

3 di 3

SALSA

Mescolare tutti gli ingredienti e servire con le verdure.

Consiglio

Il ras el hanout è disponibile in tutti i maggiori supermercati.