

## Tagliatelle di carote piccanti con alici e capperi

*Delle carote così, non le avete mai viste.*

*Arricchite le vostre pietanze con questo contorno di carote preparate in modo "alternativo" e molto saporito.*



Pian piano che si avvicina la bella stagione possiamo testare sulla nostra pelle tutte le **proprietà benefiche delle carote**: con il loro ricco contenuto di betacarotene, il pigmento all'origine del loro bel colore arancione, sono ottime per il benessere di cute e occhi.

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Preparazione: 15 minuti**

### Ingredienti (per 4 persone)

**500 g di carote Passo dopo Passo Despar**

**5 filetti di alici siciliane distesi in olio di oliva Despar Premium**

4 foglie di basilico

1 cucchiaio di capperi dissalati e ben sciacquati

1 spicchio di aglio tritato

1 limone non trattato

**5 cucchiai di olio extravergine di oliva 100% Italiano Despar Premium**

sale marino integrale e pepe

### Procedimento

1. Lavare e sbucciare le carote. Tagliarle a strisce sottili aiutandosi con un pelapatate e adagiarle in una pirofila.
2. Creare un'emulsione con l'olio, un pizzico di sale, il pepe e il succo di mezzo limone, e versarla sopra le carote. Mescolare senza rompere le tagliatelle e lasciare marinare per 15 minuti circa.
3. Nel frattempo tritare al coltello i capperi, il basilico e le alici creando una sorta di pesto.
4. Sgocciolare le carote e condirle con il pesto di alici e capperi. Servire e grattugiare della scorza di limone.