

## Carote al forno alla cannella con uva sultanina



### Ingredienti (per 1 porzione)

250 g di carote

20 g di uva sultanina

la punta di 1 cucchiaino di cannella

**3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

### Procedimento

1. Mondo, lavo e sbuccio le carote. Le taglio a tocchetti e le faccio cuocere a vapore per qualche minuto. Poi le dispongo in una teglia con carta da forno.
2. In una ciotolina mescolo l'olio con la cannella e l'uva sultanina precedentemente ammollata in acqua calda e ben strizzata.
3. Verso il preparato di olio, cannella e uvetta sulle carote e inforno per circa 10 minuti a 150°C fino a farle dorare, mescolando a metà cottura.
4. Servo le carote calde.