

Carote al forno aromatizzate alla menta e limone



Ingredienti (per 1 porzione)

250 g di carote

1 limone

10 foglie di menta fresca

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

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Mondo, lavo e sbuccio le carote, quindi le taglio a tocchetti e le tengo da parte.
2. Taglio a fette il limone e lo dispongo con le carote in una teglia ricoperta con carta da forno.
3. Faccio cuocere in forno le carote a 150°C con olio, sale e pepe coperte con alluminio per circa 15-20 minuti.
4. Servo le carote con le fette di limone e le foglie di menta come guarnizione.