

Carote al Limone al Forno



TEMPI DI PREPARAZIONE 25 minuti

TEMPO DI COTTURA 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 8 carote medie
- / 2 limoni non trattati
- / 2 rametti di rosmarino
- / g 20 di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiaini)
- / 1 bustina di zafferano
- / sale e pepe

Procedimento

1. Lavate bene le carote e raschiatele. Ungete una pirofila dai bordi alti con 1 cucchiaino di OLIO DI SOIA VALSOIA e sistematevi le carote intere, in un solo strato.
2. Lavate e asciugate i limoni; prelevate quindi la scorza di un limone evitando di asportare anche la parte bianca amara e tritatela grossolanamente. Spremete il succo dei limoni, filtratelo con un colino e versatelo sulle carote; quindi aggiungete anche la scorza tritata. Lavate, asciugate e tritate il rosmarino e unitelo alle carote; infine regolate di sale e pepe.
3. Cuocete le carote in forno caldo a 200 °C per circa 25 minuti, avendo cura di girarle ogni tanto affinché si formi una leggera crosticina su tutta la superficie.
4. In una ciotola mescolate lo zafferano e con l'olio rimasto. A cottura ultimata servite le carote con a parte la salsa allo zafferano.