

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 200 di YOSOI BIANCO NATURALE
- / 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 YOSOI BIANCO NATURALE con lo zafferano e con l'olio rimasto. A cottura ultimata servite le carote con a parte la salsa allo zafferano.