



Carote e patate arrosto

al rosmarino

LIVELLO	molto facile
TEMPO	10 min + 30 min cottura
DOSI	6 persone

INGREDIENTI

- 3 patate grandi o 4 medie
- 5/6 carote
- qualche rametto di rosmarino
- sale e pepe q.b.
- 1 o 2 cucchiai di olio evo

PROCEDIMENTO

1. Lavare carote e patate. Potete scegliere se pelarle o meno, io in genere preferisco lasciare la buccia.
2. Tagliare le patate a cubetti più o meno della stessa misura e le carote a rondella.
3. Disporre su una teglia e condire con sale, pepe, rosmarino e olio. Mescolare e infornare a 180°C per 20 minuti e poi alzare a 200°C per altri 10 minuti o fino a quando le patate sono ben dorate. Servire subito. Buon appetito!

NOTE

Fatemi sapere se le provate e taggatemi sui social così posso ricondividere le vostre foto: trovate le mie pagine instagram e facebook come @veganaesthete.