

CAROTE ALLO ZENZERO

By Monny B



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 3 persone

- 1 spicchio d'aglio - 1 radicetta di Zenzero fresco pelata - 400 g di carote - 1 olio evo q b - 1 sale q b - 1 cucchiaino di curcuma
-

1. Innanzitutto montare il robot e tagliare le carote a rondelle sottili nella vaschetta media con l'apposito dischetto metallizzato ROBOT, Velocità 13.

2. Nella vaschetta piccola del robot invece tritare con la lama piccola zenzero e aglio ROBOT, 15 secondi/Velocità 13.

3. Trasferire il mix di aglio e zenzero nel boccale metallizzato, aggiungere olio e far andare con il programma ESPERTO, 3 minuti/Velocità 3/120°C senza coperchio.

4. Terminato questo tempo aggiungere nel boccale le carote ed utilizzare il programma STUFATO, 40 minuti sempre senza coperchio.

5. A metà della cottura aggiungere il sale e una tazzina di acqua con il cucchiaino di curcuma sciolto all'interno.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Monny B