INSALATA DI CAROTE

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** Disco e Spremiagrumi

---

Ingredienti : 6 persone

- 500 g di carote - 2 limoni - 100 g di pinoli - alcune foglie di prezzemolo - olio d'oliva - cumino - sale e pepe

---

1. Lavare le carote, sbucciarle e tagliare le estremità. Grattugiare con il disco da 2 o 4 mm o utilizzare il disco per julienne.

2. Spremere i limoni con lo spremiagrumi, utilizzando il cono giallo (agrumi piccoli) e aggiungere il succo alle carote grattugiate.

3. Aggiungere il prezzemolo tritato, l'olio d'oliva e il cumino come desiderate. Salare, pepare e mettere in frigo.

4. Al momento di servire, spolverare le carote grattugiate con i pinoli.

Juice Expert 4 ■