

Carote al vapore con vinaigrette alla melissa e limone



Ingredienti (per 1 porzione)

250 g di carote
mezzo limone
4 foglie di melissa

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

Procedimento

1. Mondo, lavo e sbuccio le carote. Le taglio a tocchetti e le metto a cuocere a vapore per alcuni minuti.
2. Nel frattempo preparo la vinaigrette tritando la melissa e spremendo il limone. Mescolo, aggiungo olio e scorza di limone ed emulsiono con una frusta manuale. Lascio insaporire per una decina di minuti.
3. Servo le carote calde con la vinaigrette preparata.