

## **Pasta integrale con carote arrosto, aglio, paprika e rosmarino**



### **Ingredienti (per 1 porzione)**

**80 g di penne integrali Bio,Logico Despar**  
**1 carote Passo dopo Passo Despar**  
**mezzo cucchiaino di paprika dolce Despar**  
1/4 di spicchio di aglio  
**3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**  
1 pizzico di sale  
1 rametto di rosmarino

### **Procedimento**

1. Faccio cuocere la pasta in acqua bollente leggermente salata per il numero di minuti indicato sulla confezione.
2. Nel frattempo mondo, lavo, sbuccio e taglio a tocchetti le carote. Le metto in una teglia ricoperta da carta da forno, aggiungo olio, aglio, rosmarino e spolverizzo con la paprika.
3. Cuocio le carote in forno a 150°C fino a doratura, poi le levo dalla teglia e le metto in una ciotola capiente.
4. Quando la pasta è pronta, la scolo e la verso nella ciotola con le carote. Servo calda.