

Spaghetтини di carote, barbabietola e cetriolo con olio al cumino



Ingredienti **(per 1 porzione)**

250 g di carote

mezza barbabietola rossa cotta

1/4 di cetriolo

5 g di semi di cumino Despar

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

1 pizzico di sale

Procedimento

1. Mondo e lavo cetriolo e carote. Sbuccio le carote, quindi taglio tutte le verdure a spaghetti con l'apposito strumento.
2. Metto a scaldare l'olio con i semi di cumino senza far raggiungere il punto di fumo.
3. Verso le verdure in una ciotola e le guarnisco con l'olio preparato.
4. Lascio riposare un'ora in frigorifero, riporto a temperatura ambiente e servo.