



PASTINACA E CAROTE FRITTE

Ingredienti

Per 2 persone

350 grammi di pastinaca

250 grammi di carote

Spezie: curcuma e
paprica

Olio di oliva

Passi

- 1.** Pelate e lavate la pastinaca e le carote, quindi tagliatele a forma di patatine fritte.
- 2.** Ponetele in un'insalatiera e aggiungete un cucchiaino di olio d'oliva, uno di curcuma, uno di paprica, condite e mescolate in modo uniforme.
- 3.** Disponete le frittiture su una teglia rivestita di carta forno e infornare in forno caldo a 220°C per 35-40 minuti.