



Carote arrosto con Salsiccia con Pepe Valle Maggia e salsa allo yogurt

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

Per le carotine

- 1200g carotine novelle col ciuffo
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia da 180 g
- 4 mazzetto di erbe miste: timo, salvia e rosmarino
- q.b. olio d'oliva
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Per la salsa

- 600g yogurt
- 2 limone
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Accendere il forno a 180°e foderare una teglia di carta da forno.
2. Pelare le carote, accorciare il ciuffo, lavarle e asciugarle.
3. Tritare le erbe.
4. Allineare le carote nella teglia (se avete delle carote grandi tagliare a metà per il lungo), condire con un giro d'olio, sale, pepe e le erbe aromatiche.
5. Mescolare con le mani in modo che le carote siano ben rivestite dal condimento e infornare per circa 25 minuti.
6. Mentre cuociono le carote, preparare la salsa mescolando lo yogurt con il succo di limone, sale e pepe. Tenere da parte.

7. Tagliare la salsiccia a pezzetti di 2-3 cm e rosolare in padella con 4 cucchiaini di olio per 5-6 minuti finché risulterà ben dorata su tutti i lati.
8. Sfornare le carote, trasferirle su un piatto e guarnirle con la salsiccia rosolata.
9. Servire subito accompagnate dalla salsa allo yogurt.