



Carote caramellate con Prosciutto crudo San Pietro

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 200g Prosciutto crudo San Pietro
- 600g carote
- 8EL olio d'oliva
- 8EL sciroppo d'acero
- q.b. sale e pepe
- 2 mazzo di prezzemolo

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 220 gradi.
2. Lavare e sbucciare le carote. Tagliarle in quarti per il lungo
3. Cospargere le carote con sciroppo d'acero, olio d'oliva, sale e pepe. Mescolare tutto con le mani e avvolgere poi ogni carota con una fetta di Prosciutto crudo San Pietro (1 fetta per quarto di carota).
4. Disporre su una teglia, foderata con carta da forno, e cuocere in forno per circa 20 minuti a 220 gradi.
5. Lavare e tritare finemente il prezzemolo per guarnire le carote prima di servirle.