



## Salsa alla Greca con bastoncini di carote al forno

### Ingredienti:

- 1 vasetto di Salsa alla Greca Saclà 190 g
- 500 g di carote
- 2 spicchi d'aglio
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 3 cucchiaini di acqua
- 1 rametto di rosmarino
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di timo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.



### Preparazione:

- Accendete il forno a 190°C.
- Lavate, asciugate e tagliate a bastoncini regolari le carote. Tagliate finemente le erbe aromatiche.
- In una ciotola preparate l'intingolo con l'olio extra vergine di oliva, l'acqua, le erbe aromatiche, sale e pepe. Mescolate il tutto.
- Adagiate le carote su una teglia ricoperta di carta forno, aggiungete l'aglio in camicia e versate sopra l'intingolo.
- Fate cuocere in forno per circa 15 minuti. Sfornate e impiattate i bastoncini di carote a vostro piacimento prima di tuffarli nella Salsa alla greca Saclà.
- Uno snack sano e goloso da abbinare ad una buona Birra Artigianale.