

CHIPS DI CAROTE



come realizzarle:

Grattate le carote ed eliminate le due estremità.

Aiutandovi con un coltellino per le verdure ricavate da esse delle fettine molto sottili. Prima di procedere con la cottura potete immergere ogni fettina nell' aceto di mele.

A questo punto adagiate le fettine di carota in un contenitore capiente, unite sale e il rosmarino, quindi massaggiare molto delicatamente il tutto.

Disponete le chips su una teglia ricoperta dalla carta forno ed infornate in forno pre riscaldato a 130° in modalità ventilato per circa 30'.