



CUCINA CON NOI!

# Rettangoli di frittata a julienne e gocce di carote al lime

## INGREDIENTI

280 g di **Spinaci Cubello Foglia Più Orogel**

---

8 uova

---

80 g di Parmigiano grattugiato

---

120 g di **Purea di Carote in Gocce Orogel**

---

80 g di carote a julienne

---

un lime

---

timo

---

sale e pepe

---



45



4



Facile



Secondi Piatti

#### Preparazione

1

Cuocere gli spinaci in padella con un goccio di olio evo.

2

Preparare una frittata con le uova, gli spinaci, il formaggio grattugiato e sale e pepe a piacere. Cuocere la frittata in forno a 180 °C per 15 minuti.

3

Nel frattempo preparare la crema di carote aromatizzata al timo: sciogliere la purea di carote in gocce in un pentolino, con un pizzico *`e o]ha a eh peik\* Okhk ]hh] 'Qja ]cceqjcana eh oq\_\_k `e heia\**

4

Tagliare il porro a rondelle e friggerlo in olio bollente.

5

Servire la frittata tagliata a rettangoli (o triangolini) con la crema di carote, il porro fritto e delle carote fresche tagliate a julienne.

