

# Carote al forno con taleggio

PREPARAZIONE 15 min

RICETTA facile

Le **carote al forno con taleggio** sono una ricetta facile e molto gustosa. Una preparazione in teglia ricca e morbida, pronta in poco più di mezz'ora e perfetta come **antipasto, contorno** o **secondo piatto**.



## INGREDIENTI

- 800 g di carote
- 180 g di taleggio
- 40 g di grana padano grattugiato
- 2 uova
- 1 dl di panna
- 1 scalogno
- burro
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Le **carote al forno con taleggio** sono una ricetta gustosa e facile da realizzare. Si tratta di una preparazione in teglia a metà strada tra uno sformato e una frittatina delicata, morbida e cremosa dove la dolcezza delle carote incontra felicemente un formaggio dal sapore inconfondibile. Perfette come **ricco contorno** oppure un delizioso **secondo piatto vegetariano**.

Le **carote** sono tra gli ortaggi in assoluto più ricchi in **beta-carotene**, un pigmento vegetale che le rende ottima fonte di **vitamina A** e un valido aiuto per la salute di vista e pelle. Grazie al loro sapore e alla consistenza fresca e croccante sono ottime **mangiate crude**: da provare le sfiziose Carote al roquefort o l'Insalata di arance e carote.

**Cotte** sono un ingrediente fondamentale in cucina, alla base di tantissime preparazioni: dalla minestra più classica, come questo Minestrone di sedano rapa, piselli, carote e pasta corta alle più fantasiose **zuppe** come la Vellutata di carote, zenzero e ceci speziati.

E ancora, un modo originale e stuzzicante per gustare le **carote al forno** è quello di preparare le Carote speziate o in alternativa il delicato Sformato di carote.

## COME PREPARARE: CAROTE AL FORNO CON TALEGGIO



- 1** Per preparare le carote al forno con taleggio pelate le carote, lavatele e riducetele a rondelle di circa un centimetro di spessore. Scaldate due cucchiai d'olio in un tegame e fatevi rosolare lo scalogno tritato. Quando diventa trasparente unitevi le carote e fatele cuocere per una decina di minuti, salando e pepando verso fine cottura.



**2** In una ciotola lavorate il taleggio cercando di ridurlo a una crema, amalgamatelo con le uova, il formaggio grattugiato, la panna, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Lavorate il tutto, con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.



**3** Imburrate una pirofila, disponetevi le carote e copritele con il composto di formaggio. Passatele in forno preriscaldato a 220° e fatele cuocere per 20 minuti.



**4** Sfornate le carote al forno con taleggio quando avranno preso un colore dorato, lasciatele assestare qualche minuto quindi servitele.