



Zanahorias gratinadas con permesano

Ingredientes:

1kg de zanahorias
2 cdas de manteca
4 dientes de ajo
200grs de queso parmesano rallado
perejil fresco
aciete de oliva, sal y pimienta

Intrucciones:

Cortar los dientes de ajos bien chiquitos y mezclarlos con la manteca.

En una fuente de horno colocar un papel para hornear y sobre este colocar las zanahorias peladas. Condimentar con sal, pimienta, aceite de oliva y agregar le parmesano por encima. Cocinar por aproximadamente unos 30min. en un horno suave, retirar del horno y decorar con perejil freco finamente picado.