



Tatin di carote

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 5 Carote
- 1 Porro
- 2 cucchiai di Parmigiano grattugiato
- Prezzemolo q.b.
- Mandorle a lamelle q.b.
- 1 cucchiaio abbondante Burro
- 1 cucchiaino Zucchero di canna
- 1 pizzico di Sale

Preparazione

1. Sbucciate le carote e fatele scottare in acqua bollente salata per all'incirca 5 minuti. In una padella antiaderente fate appassire con un cucchiaio di burro il porro affettato sottilmente. Una volta morbido tenetelo da parte, aggiungete altro burro in padella, unite lo zucchero, fate caramellare a fiamma lenta e poi unite le carote sbollentate e tagliate a fettine, aggiustate di sale e fate caramellare un paio di minuti. Prendete una tortiera larga 24 cm di diametro, versatevi sul fondo le carote, successivamente il porro scottato, spolverizzate con il parmigiano e infine ricoprite il tutto con la sfoglia, rimboccando i bordi verso l'interno. Infornate la tatin di carote e fate cuocere per circa 25 minuti a 200°, poi toglietela dal forno e fatela raffreddare per 5 minuti. Rovesciate la torta in un piatto da portata e completa con prezzemolo tritato e mandorle a lamelle leggermente tostate in padella.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 45

👤 8 8 persone