



# Chips di carote

RICETTA ANTI SPRECO

## Ingredienti:

Buccia delle carote

Olio extravergine d'oliva q.b.

Sale e pepe q.b.

## Procedimento:

Spazzolate molto bene e successivamente lavate le carote per eliminare ogni residuo terroso.

Pelatele e mettete le bucce in una ciotolina con l'olio, il sale e il pepe.

Lasciate in ammollo per 5 minuti. Disponete le vostre bucce su una teglia ricoperta con carta da forno.

Infornate e preparatevi a gustare delle fantastiche chips zero sprechi!

COTTURA: 10 MINUTI A 180°C, GLI ULTIMI DUE MINUTI DI COTTURA IN MODALITA' GRILL PER RAGGIUNGERE LA CROCCANTEZZA DESIDERATA!

