

CAROTE AL ROQUEFORT

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carote,
- 80 g di formaggio roquefort,
- latte,
- prezzemolo tritato.

Tagliate le carote a julienne.

In un pentolino lasciate sciogliere a fiamma bassa il formaggio tagliato a pezzetti e bagnato con il latte per ottenere una crema fluida e omogenea.

Ritirate dal fuoco prima che il composto arrivi al bollore.

Insaporitelo con il prezzemolo tritato e versatelo sulle carote.

Servite.