

## CAROTE ALL'ORIENTALE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carote tenere,
- 1 vasetto di yogurth,
- 1/2 limone,
- 2 cucchiaini di uvetta sultanina,
- 12 gherigli di noce,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Raschiare e lavare le carote poi grattugiarle finemente.

Porle in una insalatiera e unire i gherigli sminuzzati e l'uvetta fatta precedentemente rinvenire in acqua tiepida.

Condire con sale e pepe.

A parte mescolare lo yogurth con il succo di limone e 2 cucchiaini di olio.

Sbattere bene la salsa e versarla sull'insalata, mescolare delicatamente e far riposare per almeno 10 minuti prima di portarla in tavola.