

## CAROTE CRUDE A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carote,
- 1/2 radice di rafano (cren),
- 1 limone,
- 1 punta di senape,
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco,
- 1 pizzico di zucchero,
- 2 cucchiari di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fiammifero le carote pulite.

Raschiate e lavate il rafano, tritatelo finemente, mescolatelo con il succo di limone, un cucchiaio d'aceto, una punta di senape, un pizzico di zucchero, due cucchiari d'olio, sale e pepe.

Emulsionate il tutto con la frusta fino a ottenere una densa crema omogenea.

Trasferite le carote in un'insalatiera, irroratele con la salsa al rafano, mescolate bene, lasciate riposare 10 minuti e servite.