

## PANE E CAROTE

Ingredienti per una porzione:

- 1 panino all'olio,
- 1 grossa carota,
- 1 cucchiaio d'aceto,
- 1 cucchiaio d'olio,
- 1 spicchio d'aglio,
- dragoncello,
- sale,
- pepe.

Pulite la carota e fatela cuocere al dente in poca acqua salata; scolatela e tagliatela a fette sottili per il lungo.

Adagiate le fette in un piatto e fatele marinare almeno per una notte in un composto di aceto, olio, un pizzico di dragoncello e uno spicchetto d'aglio tritato.

Tagliate il panino all'olio e versate sulla base un cucchiaio di liquido utilizzato per marinare; appoggiate quindi le fette di carota e aggiungete un pizzico di pepe.

Chiudete il panino e pressatelo bene in modo che si possa insaporire.