



Vellutata di carote

INGREDIENTI

600 g di carote
1 patata
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
brodo vegetale

TEMPI

- di preparazione: 10'
- di cottura: 25'

PORZIONI

4 persone

PREPARAZIONE

- Sbucciate le carote e le patate, lavatele e tagliatele.
- Tritate la cipolla e fatela stufare in una casseruola insieme a due cucchiaini di olio e allo spicchio d'aglio schiacciato.
- Unite le carote e le patate.
- Mescolate, coprite con il brodo vegetale e portate all'ebollizione.
- Fate cuocere a pentola coperta per venti minuti.
- Quando le verdure sono cotte, riducetele in una crema utilizzando un frullatore a immersione.