

Vellutata di carote

Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Carote: 500 gr
- Cipolla grande: 1
- Costa di sedano: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pepe: q.b.

Preparazione

La vellutata di carote è semplicissima da preparare, come prima cosa tagliate la cipolla a spicchietti e fatela imbiondire in una pentola con l'olio extra vergine di oliva.

Unite le carote sbucciate e tagliate a pezzettini e fatele soffriggere per qualche secondo, dopodiché versate il brodo e aggiungete la **polpa fine Pomì** e la costa di sedano.

Coprite con un coperchio e lasciate cuocere il tutto per circa 30 minuti, le carote dovranno risultare morbide.

Controllate di tanto in tanto che la zuppa non si asciughi, in caso versate dell'altro brodo.

Con un frullatore ad immersione frullate tutti gli ingredienti ottenendo così la vellutata di carote e insaporitela con un pizzico di pepe nero.

La vellutata di carote è pronta, gustatela ben calda, è cremosa e davvero buonissima!

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

