Pomì
O Così. O Pomì.

Vellutata di patate e carote



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua o brodo vegetale: 1 litro
- Carote: 4
- Cipolla: 1
- Costa di sedano: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Patate medie: 4
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

La **vellutata di patate e carote** è davvero deliziosa! Con questo freddo mi piace preparare delle belle vellutate calde e gustose e questa è una delle mie preferite, è davvero buonissima, cremosa e facilissima da preparare.

La vellutata di patate e carote è molto semplice e veloce da preparare, come prima cosa lavate, sbucciate le patate e le carote e tagliatele a pezzettini.

In una pentola versate l'olio e fate imbiondire la cipolla sbucciata e tagliata a pezzettini. Unite il **pomodoro a cubetti**, le patate, le carote, la costa di sedano e fate soffriggere per qualche secondo, dopodiché versate l'acqua o il brodo vegetale e lasciate cuocere per circa 20 minuti, le patate e le carote dovranno risultare morbide, infilzatele con una forchetta per verificare la cottura.

Condite con sale, pepe e, con un frullatore ad immersione, frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

La vellutata di patate e carote è pronta, gustatela ben calda, è cremosa e gustosissima!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 100 ml

