

CREMA DI CAROTA ALLE SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di carote
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di mele
- 2 cucchiaini di cumino pestato
- 1 cucchiaino di harissa
- 1 cucchiaino di cannella
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- sale marino integrale

Spazzolare le carote sotto acqua corrente e tuffarle in acqua bollente fino a cottura.

Schiacciarle in una ciotola con i rebbi di una forchetta, incorporando a poco a poco l'aglio tritato, le spezie, l'olio, l'aceto, schiacciando e mescolando il composto fino ad ottenere una crema omogenea.

Servire su crostini di pane.