

CREMA DI CAROTE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 5 carote,
- 3 patate,
- 2 cipolle,
- 2 litri di brodo di carne,
- 50 g di burro,
- 2 di di latte,
- 40 g di parmigiano grattugiato,
- sale,
- crostini di pane abbrustoliti.

Pelate le carote, le patate e le cipolle.

Lavatele accuratamente in acqua fredda e quindi tagliate il tutto in piccoli pezzi.

Versate le verdure tritate in una casseruola dai bordi alti e fatele rosolare con il burro, regolate di sale, bagnate con il latte, incoperchiate e fate cuocere a fuoco basso per 30 minuti circa.

A questo punto aggiungete il brodo, portate a ebollizione e continuate la cottura un'altra mezz'ora.

A cottura ultimata passate il tutto al passaverdure, aggiungete il parmigiano grattugiato, portate nuovamente a ebollizione e servite la crema di carote caldissima, accompagnata da crostini di pane abbrustolito.