

CREMA DI CAROTE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di carote,
- 40 g di formaggio fontina,
- 50 cl di latte,
- 2 bicchieri di brodo,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Mettete in una pentola le carote tagliate a pezzetti e lo spicchio d'aglio, coprite con acqua salata. Cuocete a fuoco medio e fate assorbire il liquido quasi del tutto.

Frullate.

Versate il composto nella pentola.

Unite il brodo e il latte tiepidi, mescolate bene.

Cuocete per 10 minuti o fino a ottenere una crema piuttosto densa.

Regolate se occorre il sale e il pepe.

Distribuite la crema in fondine individuali possibilmente calde.

Cospargete sulla superficie la fontina grattugiata, un pizzico di noce moscata e uno di pepe.

Passate i piatti sotto il grill.