



VELLUTATA DI CAROTE NERE E ZENZERO

Ingredienti

500 gr di carote sbucciate
0,8 lt di brodo vegetale
1 cipolla bianca
1 spicchio di aglio
Zenzero fresco
Cardamomo e cumino in polvere
200 ml di latte intero
Mandorle tritate
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Procedimento

Brasare la cipolla per 20 minuti con un filo di olio, unire l'aglio, lo zenzero grattugiato, il cardamomo, il cumino e una spolverata di pepe, mescolare per un paio di minuti.

Unire le carote, tagliate a dadini, e mescolare; versare il brodo, regolare di sale e cuocere fino a quando le carote non si saranno ammorbidite.

Quando sarà pronto, frullare ed unire il latte, rimetterla sul fuoco e cuocerla ancora per 5 minuti.

Tostare le mandorle.

Servire la vellutata con le mandorle tostate e un filo di olio.