

Vellutata di carote



Minestre

Pronto in: 0:35 [h:mm]

Persone 4

Bimby

Light? Sì No

Difficoltà' ★○○○○

Voto ★★○○○

Vino bianco fermo



Cottura e/o raffreddamento 0:05

Preparazione 0:30

Ingredienti

450g di carote sbucciate
1 cipolla bianca o dorata
450g di acqua
2 cucchiaini di dado bimby
15g di olio extravergine
50g panna di soia
30g parmigiano

Procedimento

Mondare la cipolla

Mettere nel boccale: le carote a rondelle, la cipolla a pezzi, l'olio, l'acqua e il dado

Cuocere 30min. 100° antiorario soft .

A fine cottura aggiungere il parmigiano e la panna

Lasciare raffreddare 5min e poi omogeneizzare 1min vel. 8

Servire con crostini di pane tostato, cospargere con parmigiano grattugiato e un filo d'olio extravergine.

