

PASSATO DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 5 carote
- 2 patate
- 1 cipolla (o porro)
- 1/2 bicchiere panna
- 1 dado vegetale
- burro

Tagliare a pezzetti le verdure, salarle e porle in una pentola sul fuoco con una piccola noce di burro.

Coprirle di acqua, unire il dado e portarle a cottura.

Poi passarle al setaccio, aggiungere la panna e se il composto risulta troppo denso diluirlo con un po' d'acqua.

Scaldare sul fuoco senza far raggiungere l'ebollizione e aggiustare di sale.