

## PURÈ DI CAROTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carote
- 2 patate medie
- 20 g di burro
- sale

Pelare le patate e tagliarle a metà; raschiare le carote e tagliarle a dadini.

Salare, cuocere tutto a vapore e passare nel passaverdure.

Versare il purè in una pentola, far asciugare sul fuoco, regolare di sale, spegnere la fiamma e unire il burro, lavorando energicamente con un cucchiaino di legno.