

PURÈ DI CAROTE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di carotine
- 80 g di burro
- 1 bicchiere panna
- 1 pizzico zucchero
- 1 limone
- 1 ciuffo prezzemolo
- sale

Sciogliere 50 g di burro, unire le carote a pezzetti, una presa di sale, un pizzico di zucchero e coprire a filo con acqua. Portare a ebollizione e cuocere per 20' a fuoco dolce e a recipiente coperto.

A fine cottura scolare le carote e passarle al setaccio.

Unire la panna, il rimanente burro e il prezzemolo tritato.

Riscaldare il purè e irrorarlo con il succo di limone.

Servire.