

PURÈ DI CAROTE 3

Ingredienti per 5 persone:

- 1000 g di carote
- 1 cucchiaino zucchero
- 10 cl panna
- 20 g di burro
- noce moscata grattugiata
- sale
- pepe

Per la decorazione:

- 1 foglia alloro
- alcune rondelle carote

Portate a ebollizione una casseruola di acqua.

Pelate le carote, lavatele, affettatele fini.

Immergetele nell'acqua bollente e lasciatele cuocere per venti minuti, finché sono molto tenere.

Nel frattempo preparate la decorazione: dentellate le rondelle di carote con un coltellino appuntito.

Sgocciolate le carote tenendo un po' del loro liquido di cottura.

Frullatele, aggiungendo un po' del liquido.

Versate il purè di carota in una casseruola aggiungete lo zucchero e il burro sbattendo con un cucchiaio o con una frusta.

Incorporate la panna e scaldate il purè a fuoco dolce Condite con sale, pepe e noce moscata.

Versate il purè di carote in un piatto di servizio caldo, decorate con i fiori di carota e la foglia di alloro, servite immediatamente.