

PUREA DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di carote
- 60 g di burro
- 1 foglia alloro
- alcuni semi cumino
- sale marino

Lessare le carote debitamente spazzolate e spezzettate in pochissima acqua salata con la foglia d'alloro e i semi di cumino per 20'.

Scolarle e frullarle in un mixer, rimettere poi sul fuoco la purea ottenuta, farla scaldare nuovamente, quindi spegnere il fuoco e mescolarvi il burro.

Servire come contorno.