

## VELLUTATA DI CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carote
- 2 patate
- 50 g di burro
- 1 cipolla
- 100 cl brodo
- 2 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini yogurth bianco
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato

Lavare e affettare le carote e farle rosolare nel burro con le patate tagliate a tocchetti e la cipolla tritata.  
Bagnare con il brodo e cuocere per 1 h.  
Far raffreddare e poi frullare.  
Sbattere i tuorli con lo yogurth e un cucchiaio di prezzemolo e unire il tutto al frullato.  
Rimettere sul fuoco, far sobbollire pochi minuti e poi servire.