CREMA DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carote
- 1 cipolla
- 600 g di biete
- 4 cuori di carciofo
- 1 patata grande
- 100 cl di brodo di verdure

Sbucciare la patata, tagliarla a tocchetti, metterla in una casseruola con 100 cl di brodo freddo, portare ad ebollizione e lasciar cuocere per 5 minuti.
Raschiare le carote e tritarle grossolanamente con la cipolla e le biete, aggiungerle nella casseruola insieme ai cuori di carciofo tagliati a spicchietti e far cuocere per 15 minuti.
Frullare il tutto fino ad ottenere una crema, rimettere nella casseruola, porre sul fuoco e riportare a bollore.
Servirla con crostini di pane tostati.