CREMA DI CAROTE E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 32 cozze,
- 100 cl di brodo di pollo,
- 700 g di carote,
- 70 g di burro,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 pizzichi di zucchero,
- sale.

Preparate il brodo di pollo.
Tagliate le due carote a dadini e fatele insaporire in una noce di burro con un pizzico di sale e uno di zucchero.
Tenetele da parte.
Tagliate a rondelle le altre carote, rosolatele con il rimanente burro, sale e un pizzico di zucchero.
Versate il brodo sulle carote, cuocete per circa 20 minuti, poi frullatele fino a ridurle a una crema.
Fate aprire le cozze ponendole in una padella con il vino e l'aglio.
Appena le valve si schiudono staccate il mollusco.
Fate scaldare la crema di carote, versatela in una zuppiera, aggiungete la dadolata di carote e le cozze.
Cospargete con un cucchiaio di prezzemolo tritato e servite subito.