Crema di carote

PROCEDIMENTO

Lavare il basilico.

Mettere le carote a cuocere (bollite o al vapore), dopo 20 minuti aggiungere le patate.

Fare a parte il soffritto con una parte delle carote. Aggiungere il resto delle carote e le patate. Salare e aggiungere il basilico.

Frullare con frullatore a immersione.

Servire con crostini di pane o con riso o pasta.

INGREDIENTI

(a persona)

- patate 100 g
- carote 40 g
- cipolla 4 g
- basilico qb
- olio extra vergine di oliva qb
- sale qb