

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di carote arrostate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:
[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

CAROTE 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
BRODO DI POLLO 1 l
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPE NERO
PANNA ACIDA facoltativo - 1 cucchiaino da
tavola

La zuppa di carote arrostate non è un piatto rivoluzionario, nonostante abbia il suo carattere e il suo tocco di originalità. Non si tratta, infatti, di una semplice zuppa o vellutata di carote ma di una zuppa dove le carote sono utilizzate dopo averle ben arrostate.

Le carote arrostate si caramelleranno grazie all'alto contenuto zuccherino e conferiranno un sapore dolce-amaro tipico del caramello a tutta la zuppa.

Servitela a piacere con crostini di pane per completarla.

PREPARAZIONE

1 Spellate e spuntate la carote, quindi tagliatele a tocchettoni.



2 Ungete una teglia con dell'olio extravergine d'oliva e distribuitevi i tocchettoni di carota. Irrorate con un altro po' di olio, salate adeguatamente e infornate a 180°C per 30 minuti.





3 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una pentola preferibilmente in ghisa insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.



- 4 Sfornate le carote e trasferitele nella pentola e fatele insaporire per qualche minuto. Eliminate lo spicchio d'aglio e coprite con il brodo di pollo. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per una decina di minuti.





5 A questo punto, trasferite le carote in un boccale e frullatele con il frullatore ad

immersione regolando la densità con il brodo di cottura.



- 6** Insaporite con pepe nero e se vi piace un cucchiaino di panna acida. Frullate di nuovo per rendere la zuppa omogenea.





7 Servite la zuppa in scodelle individuali con una macinata di pepe nero fresco.

