

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di carote

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CAROTE 700 gr
PANCETTA (TESA) 50 gr
SEDANO 1 costa
MASCARPONE 2 cucchiaini da tavola
BASILICO 1 ciuffo
PREZZEMOLO 1 ciuffo
MIELE 1 cucchiaino da tavola
DADO PER BRODO DI POLLO oppure
dado in gelatina - 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite e tagliate a fettine le carote ed il sedano e trasferiteli in una pentola piuttosto capiente.

Unite alla pentola una vaschetta di Cuore di Brodo Delicato Knorr e tanta acqua quanta

ne serve per coprire gli ingredienti.

Accendete il fuoco e cuocete per 30-35 minuti a fuoco dolce e a pentola incoperchiata. Nel frattempo tagliate la pancetta a listarelle e fatele saltare in padella fino a renderle dorate e croccanti.

Scolate le verdure e trasferitele in una ciotola o in un bicchiere del frullatore e frullatele insieme al mascarpone, al basilico e al prezzemolo tritati e ad un cucchiaino di miele.

Aggiustate la consistenza della vellutata: qualora risultasse troppo densa e grumosa, aggiungete un po' del brodo di cottura delle verdure e riprendete a frullare. Aggiustate la vellutata di sale e pepe.

Distribuite la vellutata nei piatti da portata, adagiatevi sopra le listarelle di pancetta croccante e spolverizzate con del pepe nero macinato al momento. Servite la vellutata immediatamente, ben calda.