

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di carote

---

LUOGO: *Asia / Bangladesh*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



### INGREDIENTI

CAROTE 4  
PATATE 1  
CIPOLLE 1  
ACQUA 4 tazze  
BASILICO SECCO 1 pizzico  
BURRO (o margarina) - 1 cucchiaino da  
tavola  
SALE  
PEPE NERO 1 pizzico

### PREPARAZIONE

**1** Mettete l'acqua ed il sale in una casseruola e portate a bollore.

Aggiungete le carote, la patata e l'acipolla, coprite e fate sobbollire per 10/15 minuti o finché le verdure siano tenere.



- 2 Schiacciate le verdure in un mixer aggiungendo dell'acqua e ottenendo una purea. Rimettete la purea nella casseruola, aggiungete il pepe e riscaldate lasciando scoperto. Meschiate con il burro poco prima di servire.

