

ZUPPE E MINESTRE

# Vellutata di carote

di: *Djamira*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **vellutata di carote**, o meglio in questo caso la **vellutata di carote e patate** per essere precisi, è un piatto che io considero un vero comfort food. Si tratta di una **crema di carote** molto morbida e appunto vellutata, realizzata molto semplicemente lessando le carote insieme ad altre verdure come la patata e le cipolle e frullata a dovere fino ad ottenere un composto dalla densità caratteristica della vellutata.

Spesso anche noi abbiamo proposto delle vellutate rese ancor più morbide e cremose grazie all'aggiunta di panna o panna acida, in questo caso abbiamo preferito conservare la leggerezza di questo piatto pensando a quelle occasioni nell'arco dell'anno in cui ci si sente un po' strapazzati dai bagordi delle feste e si ha la necessità di qualcosa di caldo, leggero ma allo stesso tempo gustoso e saziante.

In questa ricetta la vellutata ha un tocco in più, l'aggiunta del peperoncino che le conferisce un po' di

carattere e l'aggiunta finale del sentore affumicato della paprica. Per quanto riguarda la paprica decidete in base ai vostri gusti se utilizzarne una dolce o una più piccante.

## INGREDIENTI

CAROTE 600 gr  
PATATE grossa - 1  
CIPOLLE 1  
ACQUA 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1  
cucchiaino da tavola  
TIMO 2 rametti  
ALLORO 4 foglie  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
PAPRICA

## Preparazione

**1** Per preparare la vellutata di carote dovrete avere veramente pochissime abilità culinarie, dovete semplicemente saper tagliare la verdura, metterla a bollire e frullarla...semplice no? Partiamo dalla cipolla: rimuovete gli strati più esterni che sono più secchi e non si possono utilizzare, quindi tagliatela grossolanamente in pezzi.

Non è necessario tagliarla a pezzetti piccoli, successivamente verrà frullata insieme al resto delle verdure, l'unico motivo per il quale potreste volerla tagliare in pezzi più piccoli è di ridurne i tempi di cottura e questo vale anche per le altre verdure che incontreremo durante la ricetta.



**2**

Procedete, quindi, con le carote, dovrete rimuovere le due estremità, sbucciarle magari

aiutandovi con un pela patate o raschiando la superficie con un coltello e tagliatele a tocchetti non necessariamente piccoli ma che abbiano dimensioni omogenee.



- 3 Pelate anche la patata e tagliatela a tocchetti di dimensioni piuttosto omogenee anche rispetto alle altre verdure.



**4** Raccogliete le verdure in una bella casseruola sufficientemente capiente e dal fondo spesso che garantirà una cottura lenta ma dal calore diffuso in modo uniforme. Noi in questo caso abbiamo utilizzato una pentola in ghisa.

Aggiungete alle verdure un litro d'acqua fredda e un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva.



**5**

Unite alla pentola le foglie di alloro e i rametti di timo che conferiranno una nota aromatica caratteristica alla vellutata. Abbiate l'accortezza di non rompere i rametti o le foglie perchè successivamente dovrete rimuoverle e sarà più facile raccoglierle se saranno intere.

Per insaporire ulteriormente la vellutata e per darle un tocco di carattere in più aggiungete anche il peperoncino sminuzzato al coltello. In questo caso seguite i vostri gusti per quanto riguarda il grado di piccantezza del peperoncino stesso.



- 6 Incoperchiate la pentola e lasciate cuocere per circa 30 minuti dal bollire. Considerate sempre che il tempo di cottura dipende molto dalla grandezza dei pezzetti di verdura, quindi se avete fretta potete tagliarla a dadini più piccoli per ridurre il tempo di preparazione.

Verificate sempre al termine del tempo che la verdura si effettivamente cotta.





**7** Aggiustate di sale e rimuovete le erbe aromatiche ovvero l'alloro ed il timo.



**8** Trasferite parte della verdura e del brodo in un bricco con l'ingresso sufficientemente ampio per poter far entrare un frullatore ad immersione e frullate il tutto. Aggiungete altra verdura o altro brodo per regolare la densità della vellutata, quindi più verdura per un risultato più denso e cremoso e più brodo per ammorbidirla qualora risultasse troppo densa.

Assaggiate nuovamente per regolare eventualmente di sale.



- 9 Servite la vellutata nelle fondine e servite con una spolverata di paprica che conferirà un tocco di affumicato e un filo di olio extravergine d'oliva. Per rendere ancora più completo il piatto potrete mettere a tostare delle fette di pane con le quali accompagnare questa buonissima vellutata.



Consiglio