

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di carote

di: *Cookaround*

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 la cipolla, 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. Mischiate con il burro poco prima di servire.

