



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

CREMA DI CAROTE ALLA MELA RENETTA

zampetteinpasta.blogspot.it



Zampetteinpasta

Ingredienti:

8 carote
1 cipolla bianca piccola
1 cucchiaino raso di zenzero macinato
1 mela renetta
8 cucchiaini di yogurt bianco
1 cucchiaino di succo di limone bio
qualche foglia di prezzemolo del vaso del mio terrazzo
1 l brodo vegetale
2 cucchiaini di Olio evo Dante
sale

Preparazione:

Sbucciate e tritate finemente la cipolla e ponetela ad appassire in una casseruola antiaderente assieme allo zenzero macinato e all'olio. Lavate e pelate le carote, tagliatele a rondelle, sbucciate la mela e affettatela sottilmente. Unite le rondelle di carote (tranne una manciata per la decorazione finale), e le fettine di mela alla cipolla appassita, aggiustate di sale, versate il brodo vegetale già caldo e cuocete, coperto e a fiamma bassa, per 30 minuti. Spegnete il fuoco, lasciate leggermente intiepidire la preparazione e frullatela con il frullatore a immersione fino a ottenere una crema molto liscia. Incorporate quattro cucchiaini di yogurt e il succo di limone e mescolate energicamente. Suddividete la crema nelle fondine individuali e disponete al centro di ogni porzione un cucchiaino di yogurt, senza mescolare; decorate con qualche rondella di carota cruda e foglioline di prezzemolo. Servite subito in tavola.

