

## Vellutata di carote



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Mentre il brodo si scalda, sbuccia patate e carote, quindi tagliale a tocchetti e tuffale nel brodo bollente per 10.

Nel frattempo pulisci lo scalogno, affettalo sottilmente e fallo soffriggere a fuoco basso in padella con 2 cucchiaini d'olio. Passa al mixer le verdure, poi rimettile nella pentola aggiungendo il latte caldo e aggiusta di sale. Fai sobbollire qualche minuto mescolando di tanto in tanto. Intanto taglia il pane a quadretti, mettilo nella padella con lo scalogno e fallo insaporire qualche minuto. Metti il pane nei piatti fondi e versavi la vellutata, infine condisci con un filo d'olio e servi.

### Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane inrtegrale
- 1 scalogno
- 2 patate
- 2 carote
- 1 l di brodo

- 1 dl di latte
- 3 cucchiari di olio EV
- sale