



INGREDIENTI

- 1 Porro
- 2 carote
- 1 fetta di pane
- Un pugno di riso
- Rosmarino
- Sale
- Olio di oliva
- Pepe

Opzionale

- Curcuma
- Prezzemolo

1



Mettere il porro e le carote, tagliati grossolanamente, in un pentolino con acqua a coprire ed aggiungere un pugno di riso.

Salare leggermente (poco) e portare a bollore, quindi, abbassare la fiamma e lasciare sobbollire fino a completa cottura delle carote (circa 20 min.).

Il riso permette di rendere vellutato il composto (grazie all'amido) lasciando preservati i sapori delicati. In alternativa si può sostituire con una piccola patata.

2



Mentre le verdure sono in cottura, tagliare a dadini una fetta di pane (anche pan-carré).

Mettere il pane tagliato in un pentolino con un filo di olio, un pizzico di sale ed un rametto di rosmarino.

Rosolare il tutto, pochi minuti, fino a doratura del pane (a fuoco moderato).

Se piace è possibile aggiungere uno spicchio d'aglio incamicciato (con la sua pellicina).

3



Togliere dal fuoco il pentolino con le verdure ed aggiungere un cucchiaino raso di curcuma e un cucchiaino di olio di oliva.

Con un mixer ad immersione frullare le verdure (nella loro acqua di cottura) fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

Assaggiare e correggere il sale.

Togliere parte del brodo ed utilizzarlo mentre si frulla per correggere la consistenza della vellutata.

4



Puoi servire.

Aggiungi su ogni piatto qualche crostino di pane, una macinata di pepe, un giro di olio di oliva e un tocco di prezzemolo tritato (per l'estetica).

BUON APPETITO

La curcuma fa bene e da un bel colore alla vellutata.

Gustosa, facile e fa bene...



www.RicetteOrizzontali.it

Instagram icon ricetteorizzontali