

## VELLUTATA DI CAROTE NERE E ZENZERO



Tempo: 45 min.      Difficoltà: Bassa      Persone: 6

### INGREDIENTI

500 gr di carote sbucciate  
0,8 lt di brodo vegetale  
1 cipolla bianca  
1 spicchio di aglio  
Zenzero fresco

200 ml di latte intero  
Mandorle tritate  
Olio extravergine di oliva  
Sale e pepe

### PREPARAZIONE

Brasare la cipolla per 20 minuti con un filo di olio, unire l'aglio, lo zenzero grattugiato, il cardamomo, il cumino e una spolverata di pepe, mescolare per un paio di minuti. Unire le carote, tagliate a dadini, e mescolare; versare il brodo, regolare di sale e cuocere fino a quando le carote non si saranno ammorbidite. Quando sarà pronto, frullare ed unire il latte, rimetterla sul fuoco e cuocerla ancora per 5 minuti. Tostare le mandorle. Servire la vellutata con le mandorle tostate e un filo di olio.

