

Purè di carote aromatico

Condimento/contorno

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

- 800 gr di carote
- 50 gr di timo
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe q.b.
- Prezzemolo q.b.

Preparazione

Pulire e mondare le carote, tagliarle a rondelle e porle in una placca da forno con il timo per 15 minuti.

Cuocere le carote al vapore e poi passarle nel passaverdure.

Porre le carote in casseruola con l'olio e mantecare a fuoco lento, aggiungendo un pizzico di sale e pepe.

Porre nel piatto il purè e decorare con qualche fogliolina di prezzemolo lavato e asciugato.

Questo purè può rappresentare un contorno oppure in porzioni ridotte il condimento di un primo piatto come orzo perlato o riso semintegrale.

