

Crema di carote viola e finocchio



Ingredienti **(per 1 porzione)**

150 g di carote viola
1 finocchio
125 ml di brodo vegetale
cipolla bianca q.b.
olio extra vergine di oliva
sale
pepe

Procedimento

1. Pulisco e mondo le verdure. Taglio finemente la cipolla, a tocchetti la carota e a fettine il finocchio.
2. Faccio un soffritto con poco olio e la cipolla e lascio stufare dolcemente a fiamma bassa con un paio di mestoli di brodo vegetale. Aggiungo le verdure, ajusto di sale e pepe e unisco il brodo. Lascio cuocere per 30 minuti circa finché le verdure inizieranno a sfaldarsi.
3. Utilizzando un frullatore a immersione creo una crema molto vellutata.