

CREMA DI CAROTE NERE E PATATE VIOLA

By cravatteaifornelli.net



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 2-3 persone

- 6 carote nere - 8 patate viola - 500 ml brodo vegetale - 1 scalogno - 1 mazzo di coriandolo - fave di cacao

1. Pulite le carote e tagliatele a tocchetti. Sbucciate le patate e tagliatele grossolanamente anche loro.
2. Mettete lo scalogno nella boccia del cookexpert e tritatelo con la funzione pulse insieme alle foglie di coriandolo. Aggiungete poi l'olio, il brodo vegetale e le verdure.
3. Programmate la cooking machine con la funzione ESPERTO alla temperatura di 100°C velocità 2A e 50 minuti di tempo.
4. Alle fine del tempo azionate la funzione di taglio con la velocità di 10 per circa 3 minuti.
5. Servite subito con un filo di olio, qualche foglia di coriandolo e qualche fava di cacao sbriciolata.

Cook Expert ■

© Fotografie e Ricetta da cravatteaifornelli.net

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

