

## MOUSSE DI CAROTE

### Ingredienti

- sale
- burro (40g)
- carote
- panna liquida (75ml)
- brodo vegetale (4ml)
- gelatina (6g)
- pepe

### Come si prepara

Spazzolate le carote sotto il getto dell'acqua corrente, e grattugiatele.

Fate fondere il burro in una casseruola, unite le carote, bagnate con il brodo tiepido in cui avrete ammollato la gelatina e portate a bollore.

Cuocete per 15 minuti circa poi riducete le carote in purea con il frullatore ad immersione.

Montate la panna e incorporatela alla purea di carote, regolando di sale e pepe.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	146 kcal 611 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

verdure, occasioni speciali, vegetariana, new

