

OLIO CUORE

Crema di carote con cialde di grana al Sale Affumicato al legno di faggio



Ingredienti

- 500 g di carote
- 30 g di **Olio Cuore**
- 300 g di patate
- brodo vegetale q.b.
- Sale Affumicato al legno di faggio
- 50 g di grana padano
- 4 fette di pane integrale

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 311.25 Kcal**

Preparazione

- In una capace pentola ponete le patate pelate e tagliate a tocchetti e le carote sbucciate e tagliate grossolanamente.
- Versate il brodo in quantità sufficiente a coprire gli ingredienti, l'olio e una macinata di Sale Affumicato al legno di faggio.
- Ponete la pentola sul fuoco, portate ad ebollizione e cuocete per 20 minuti



- Allontanate dal calore, frullate bene, poi rimettete la purea sul fuoco e, se troppo densa, diluite con un poco di brodo vegetale. Proseguite la cottura per altri 5-6 minuti, poi conservate in caldo.



- Cialde al grana: grattugiate il grana. Foderate una placca con carta da forno e distribuite il grana formando dei dischetti di diametro 5 cm circa (aiutatevi con un tagliabiscotti).



- Aromatizzate ogni dischetto con una macinata di Sale Affumicato al legno di faggio
- Trasferite la placca in forno a 220° per 3 minuti, poi sfornate e lasciate raffreddare. Tostate anche il pane cubettato.



- Porzionare la vellutata nei piatti, poi completatela con due cialde e il pane tostato a cubetti.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais