

## ***BIMBY VELLUTATA DI CAROTE***

### ***INGREDIENTI***

- *500 gr di carote*
- *500 gr di brodo di dado vegetale*
- *20-30 gr di olio*
- *1 puntina di pomodoro secco*
- *1 piccolo scalogno*
- *Sale q.b*
- *Dadini di pane tostato*

### ***ISTRUZIONI***

#### ***Cottura nel bimby***

1. *Tritare finemente lo scalogno con il pomodoro secco*
2. *Rosolare la cipolla nell'olio 100° vel 1 per 3 min. Aggiungere le carote tagliate a dadini e tritare 5 sec. vel. 5.*
3. *Far rosolare a temperatura varoma per 7 minuti a vel 3.*
4. *Aggiungere il brodo caldo e cuocere 4-5 minuti a temperatura varoma vel. 3.*
5. *Lasciar raffreddare un po' e poi frullare per qualche minuto fino ad ottenere la consistenza desiderata.*
6. *Guarnire con pezzetti di pane tostati in padella in un filo d'olio aromatizzato al rosmarino.*