



Purè di carote all'arancia

Ingredienti :

CAROTE	1 KG	SALE, PEPE
LAVATE E SBUCCIATE		
CUMINO IN POLVERE	2 GR	
SUCCO DI ARANCIA	400 ML	

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Carote (grosse fette)	1 kg						
	Sale	-	Inserire nella vasca	 100°C	600 giri/min	25 min		Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.
	Pepe	-						
	Cumino	2 gr						
	Succo d'arancia	400 ml						
2				-	Turbo	15 a 20 sec		Per ottenere un purè molto cremoso



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete sostituire il succo di arancia con un fondo bianco se volete ottenere un purè più neutro.