



Zuppa cremosa di carote con tofu affumicato

Tempo totale:
30 minuti

Piatto:
pranzo/cena

Porzioni:
4 – 6

Ingredienti:

4 carote
4 radici di prezzemolo
1 piccolo sedano
1 cipolla
2 cucchiaini di burro
200 ml di panna da montare (33 %)
2 foglie di alloro
pimento (a piacere)
pepe nero (a piacere)
un pizzico di noce moscata
qualche goccia di succo di limone
1 cucchiaino di zucchero di canna
sale (a piacere)

Per decorare:
1 tofu affumicato
olio d'oliva
prezzemolo fresco

Procedimento:

1.

Rosolate la cipolla tritata finemente nel burro fino a quando risulta dorata. Aggiungete le verdure a radice sbucciate e tagliate, rosolatetele per qualche istante finché non sprigionano il loro profumo.

Insaporite con sale, pepe, una foglia di alloro, pimento e un pizzico di noce moscata. Versate circa 2 litri d'acqua e cuocete finché le verdure non saranno tenere.

2.

Quando le verdure sono morbide, aggiungete la panna e frullate tutto fino a ottenere una crema liscia. Insaporite la zuppa con zucchero di canna e qualche goccia di succo di limone, secondo il vostro gusto. Tagliate il tofu affumicato a cubetti e rosolatelo in olio d'oliva fino a doratura.

Servite la zuppa con il tofu rosolato, prezzemolo fresco e, a piacere, con pezzetti di carota fresca.