questa crema è ottima come contorno, da accompagnare ad altri piatti di verdure o anche come aperitivo da servire insieme a creme di formaggi e cracker o altri snack a base di farinacei.

ingredienti
300 g di carote
1 grossa patata

olio d'oliva
sale

preparazione
pelate le carote e la patata e tagliatele le carote a dadoni, e la patata a fettine sottili. fatele bollire in acqua salata finchè non saranno morbide.
scolatele versatele in un recipiente di vetro o ceramica a sponde alte versando un filo d'olio d'oliva. passate il tutto con un minipimer e servite in una o più ciotole a temperatura ambiente e per guarnire una fogliolina di basilico in cima.

la foto pubblicata qui è presa momentaneamente in prestito da flickr.