OLIO CUORE

Purè di carote viola



Ingredienti

- 500 g carote viola
- 250 g patate
- 50 g parmigiano grattugiato
- 60 g latte parzialmente scremato
- 2 cucchiai **Olio di Mais Cuore**
- **Sale Iposodico Iodato Cuore**
- qb pepe bianco macinato
- qb scaglie di parmigiano

- **Portata: Contorni**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 193.25 Kcal**
- **Grassi: 9 g**

Preparazione

- Lessare le patate.
- Pulire le carote, tagliarle a rondelle e lessarle in acqua salata.



- Quando saranno cotte, scolarle e passarle nel mixer fino a ridurle in purea, poi unire le patate sbucciate e schiacciate.



- Trasferire il composto in una casseruola e versare l’**Olio di Mais Cuore.**



- Versare il latte e cuocere per 5-7 minuti

- Regolare di sale e condire con il pepe bianco macinato.



- Insaporire con il formaggio e mescolare bene.

- Porre il purè nel piatto di servizio, spolverizzare con pepe bianco, decorare con scaglie di formaggio e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico