

BURRO POMODORO CAROTE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 11 persone

- 150 g di burro tagliato a dadini - 100 g di cipolla tagliata in 4 - 2 spicchi di aglio tagliati in 2 - 200 g di carote grattugiate - 100 g di concentrato di pomodoro - 1 mazzo di basilico tritato grossolanamente - 1 cucchiaino di sale - Pepe nero macinato fresco - Coriandolo tritato - Un pizzico di peperoncino in polvere

1. Mettere un cucchiaio di burro nella bacinella inox, aggiungere le cipolle e gli spicchi di aglio e avviare il programma ESPERTO 5 minuti/velocità 1A/120°C.

2. Mettere il rimanente burro nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 2 minuti/velocità 9 (senza scaldare).

3. Aggiungere gli altri ingredienti e avviare il programma ESPERTO 30 secondi / velocità 8 (senza scaldare). Servire il burro al pomodoro e carote su fettine di filoncini di pane.

Consigli del cuoco :

Il burro al pomodoro e carote è adatto per accompagnare piatti di carne o di verdure oltre a minestre e salse. Potete sostituire il concentrato di pomodoro con una crema di peperoni.

