



CUCINA CON NOI!

Crema di carote, zenzero e cannellini

Classico intramontabile nella cucina delle mamme e delle nonne. Questa ricetta arricchita con fagioli cannellini – fonte di proteine vegetali – esalta il gusto dolce delle verdure e migliora la digestione, grazie all'ottimo apporto di fibra.

INGREDIENTI

una confezione di [Carote a Fette Orogel](#)

100 g di patate

100 g di [Fagioli Cannellini Orogel](#)

2 scalogni

un rametto di timo

7 g di zenzero fresco, grattugiato

due cucchiai di olio evo

sale e pepe q.b.



30



4



Facile

Preparazione

- 1** Fai rosolare in una padella lo scalogno e lo zenzero grattugiato. Aggiungi le carote, i fagioli e le patate tagliate a cubetti. Aggiungi acqua fredda e porta a ebollizione. Regola di sale. Cuoci per una decina di minuti, fino a quando tutti gli ingredienti non saranno morbidi.
- 2** Frulla il tutto e servi con un rametto di timo e dei cannellini per decorazione.

