



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

cqopk `kh\_a `ahha ran`qna a iechekn] h] `ecaopekja( cn]vea ]hh#kppeik ]llknpk `e Ω^n]\*

### 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 cucchiaini 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. Aggiusta di sale. Cuoci per una  
`a\_ej] `e iejqpe( 'Ωjk ] mqlj]`k pqppe che ejcna`eajpe jkj o]n]jjk  
morbidi.

**2** Frulla il tutto e servi con un rametto di timo e dei cannellini per decorazione.

