



ZUPPA DI MAIS VEGETARIANA

Ingredienti

Per 4 persone

6 cucchiaini di burro
1 cipolla a cubetti
1/2 sedano a cubetti
6 cucchiaini di farina 2
barattoli di brodo vegetale 2
barattoli di crema di mais
1 barattolo di mais
2 cucchiaini di carote
grattugiate
340 gr di panna
250 gr (tazza) di latte
scremato
1/2 cucchiaino di noce
moscata macinata 1/4 di
cucchiaino di pepe nero
macinato
1 pizzico di sale

Passaggi

- 1.** In una larga casseruola a fuoco medio, sciogli il burro. Cuoci la cipolla e il sedano nel burro per 3 minuti.
- 2.** Versa la farina e cuoci per altri 6 minuti, fino a far scurire un po' il composto.
- 3.** Versa il brodo e cuoci a fuoco lento per 10 minuti.
- 4.** Versa e mescola la crema di mais, le carote, la panna, il latte, la noce moscata, sale e pepe. Cuoci a fuoco lento per altri 10 minuti.