Vellutata di carote e piselli con pancetta e crostini

Despar, oggi propone, un piatto semplice e gustoso, ideale per affrontare i primi freddi.

Portata: Zuppe e minestre	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr piselli freschi sgusciati o surgelati
- 600 ml latte parzialmente scremato Despar
- 2 patate medie
- 50 gr farina 00 Despar
- 80 gr burro Despar
- 80 gr parmigiano reggiano grattugiato fresco Despar
- ½ cipolla dorata o 1 scalogno
- 250 gr pancetta dolce a dadini
- 8 fette pancarré Despar
- q.b. olio extravergine di oliva Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero
- q.b. timo o maggiorana freschi
- 10 carote grosse

Preparazione

1 - Lavare, pelare le carote e le patate, quindi tagliarle a tocchi piccoli.

2 - In una casseruola capiente, mettete un goccio di olio e la cipolla o lo scalogno tritati finemente, fare dorare, quindi aggiungere le carote e dopo circa 10 minuti i piselli e le patate.

3 - Nel frattempo preparate una crema con il latte caldo che aggiungerete a filo al burro sciolto a cui avrete unito la farina.

4 - Appena le verdure saranno cotte (occorreranno circa 15/20 minuti), aggiungete la crema di latte e coprite.

5 - Rosolate in una padella antiaderente la pancetta e preparate i crostini, tagliando le fette di panacarré a quadretti che porrete in una teglia su cartaforno, quindi irrorrateli con un filo di olio extravergine d'oliva e poneteli in forno sotto il grill per pochi minuti.

6 - Frullate con un mixer ad immersione la crema con le verdure, fino ad ottenere una vellutata densa e cremosa e aggiungete altro parmigiano secondo il vs. gusto ed infine le erbe che più vi piacciono.

7 - Servitela in fondine, che cospargerete con la pancetta dorata e a parte i crostini caldi.

8 - Un piatto serale che riscalda dai primi freddi !

9 - Buon appetito… da DeSPAR!!!!