

Zuppa di carote facile con coriandolo, burrata e mandorle

Tempo totale **30 Min** 5 Min Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):
1.895 kJ / 453 kcal

Grassi: **37,4 g** Proteine: **13,3 g**
Carboidrati: **16,6 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

400 g carote
30 g burro
1 spicchio di aglio
0,5 semi di coriandolo
cucchiaino
0,5 fiocchi di peperoncino
cucchiaino
600 ml brodo vegetale
1 cucchiaino Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman

Per servire
100 g burrata
2 cucchiai mandorle in scaglie
prezzemolo fresco
1 cucchiaino olio di oliva
Pepe macinato al
momento

PREPARAZIONE

Passaggio 1

In una casseruola, far stufare le carote affettate nel burro con l'aglio tritato e le spezie. Dopo 5 minuti, versare il brodo e aromatizzare con la salsa di soia Kikkoman a fermentazione naturale e cuocere per 20 minuti.

Passaggio 2

Frullare la zuppa fino a renderla omogenea e aggiungere il prezzemolo fresco.

Passaggio 3

Tostare le mandorle in una padella asciutta.

Passaggio 4

Servire la zuppa con la burrata, cospargere con mandorle, pepe e prezzemolo e completare con olio d'oliva.