**Vellutata di carote e patate dolci**
**con tè rosso**



**Ingredienti per 8-10 persone:**

400 gr di patate dolci degli Stati Uniti

500 gr di carote

2 cipolle dorate

½ peperoncino fresco

100 gr di zenzero fresco

2 cucchiai di olio di colza o d’oliva

40 gr di burro

2 litri di tè rooibos al limone

2 dadi vegetali

100 ml di panna liquida

125 ml di vino bianco secco (o vino spumante se servite la vellutata fredda)

Pepe nero q.b.

Sale q.b.

**Procedimento:**

1. Pelate e tritate le cipolle e lo zenzero. Lavate il peperoncino, privatelo dei semi e tritatelo finemente. Pelate le carote e le patate dolci e tagliatele in grossi pezzi. Scaldate il burro e l’olio in una pentola capiente. Versate le cipolle, il peperoncino e lo zenzero e fateli rosolare.
2. Aggiungete il tè, i dadi, le carote e le patate dolci, mettete il coperchio e fate cuocere per circa 15 minuti finché la verdura non si sarà ammorbidita. Riducete in purea con un frullatore a immersione. Unite la panna e fate sobbollire per circa 5 minuti.
3. Prima di servire aggiungete il vino. Aggiustate di sale e di pepe e completate con un filo di olio d’oliva. Per gustare al meglio questa vellutata accompagnatela con una fetta di pane croccante spalmata di formaggio fresco.

**Consiglio:** questa vellutata è ottima sia fredda che calda. Se desiderate gustarla fredda fatela raffreddare a bagnomaria.