

# Zuppa di carote e mango

## Ingredienti (4 persone)

600 g di carote  
2 cipolla rossa  
500 ml di brodo vegetale  
400 ml di latte di cocco \*  
20 g di mango \* (mettere il mango essiccato in acqua per 1 ora)  
2 bastoncini di vaniglia \*  
Olio d'oliva biologico Solidale Italiano\*  
succo di lime  
Sale e pepe \*

\*Prodotto Fair Trade ottenibile nelle Botteghe del Mondo

## Procedimento

Tagliare la cipolla e le carote a fette sottili. Rosolare entrambe insieme in una pentola con un filo d'olio e aggiungere il brodo. Una volta che la cipolla è trasparente, far sobbollire per 5 minuti. Aggiungere il latte di cocco, il mango e la parte morbida della vaniglia e portare di nuovo a ebollizione con senza coperchio. Frullare il tutto. Condire con un pizzico di succo di lime, sale e pepe. Servire con un filo di olio d'oliva.

