

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di asparagi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando arriva la primavera sui banchi del mercato ritornano più buoni che mai gli asparagi! La vellutata di asparagi è un primo piatto davvero invitante e oltre che buonissimo è Semplice, delicata e gustosa, la vellutata di asparagi è perfetta in qualunque occasione. Provate questa ricetta per una cena in famiglia o con ospiti. sano e gustoso, insomma tutta la bella stagione nel piatto. Per fare questa ricetta vi occorreranno pochissimi ingredienti, ma che siano di ottima qualità! Provate questa ricetta davvero facile e veloce è perfetta per tutta la famiglia, è talmente buona che piacerà a tutti anche a chi non ama molto questo genere di piatti. Un secondo di stagione da abbinare per completare un menù raffinato ed elegante? Provate la ricetta della [frittata di carciofi](#), gustosa e facile perfetta per chi ama i prodotti della terra.

INGREDIENTI

ASPARAGI 250 gr
PATATE 250 gr
CIPOLLA 1
PANNA DA CUCINA 120 gr
BURRO
ACQUA 1 l
PANCARRÈ 2 fette
PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la vellutata di asparagi in una pentola con acqua bollente cuocete le patate e dopo 8 minuti tuffatevi dentro anche la cipolla fatta a pezzi.



- 2 Trascorso qualche altro minuto aggiungete le code degli asparagi e cuocete il tutto per ulteriori 15 minuti.



- 3** In una padellina mettete a sciogliere il burro, aggiungete le punte degli asparagi e fatele rosolare per bene.





- 4 In un'altra padellina fate rosolare in un'altra noce di burro dei pezzetti di pancarrè e quando saranno dorati toglieteli dal fuoco.



5 Frullate con un mixer tutto ciò che c'è nella pentola e terminate di addensare sul fuoco fino alla consistenza desiderata. Aggiungete la panna e mescolate il tutto, aggiungete un ciuffetto di prezzemolo e frullate ancora. Versate la vellutata in una scodella e aggiungete i pezzetti di pane tostati magari fate se vi piace anche una bella grattata di pepe fresco.







CONSIGLIO

Posso consumarla anche il giorno dopo?

Sì conservala in frigorifero all'interno di un contenitore per alimenti.