

ZUPPE E MINESTRE

# Crema di asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO:  
*medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

ASPARAGI 500 gr  
FARINA 50 gr  
BURRO 90 gr  
UOVA 2  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Lavate gli asparagi, tagliateli a dadini e scottateli per pochi minuti nell'acqua bollente.



- 2** Versate in una casseruola metà del burro e, appena sarà completamente fuso, aggiungete la farina.



- 3** Mescolate con cura e diluite l'impasto con un po' di acqua calda. Unite i dadini di asparagi, salate e cuocete per 45 minuti, quindi passate il tutto al setaccio o frullate con un frullatore ad immersione.



- 4 Versate i tuorli in una zuppiera, aggiungete il resto del burro sciolto e lavorate per alcuni minuti prima di coprire con il composto di asparagi.



5 Mescolate e servite caldo.