

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di patate con asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

PATATE 600 gr  
CIPOLLA 1  
ASPARAGI 500 gr  
BRODO VEGETALE 1 l  
PANCARRÈ 60 gr  
SALE  
PEPE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
BURRO 30 gr

## PREPARAZIONE

**1** pelare e tagliare le patate in pezzi grossolani

cipolla tritata grossolanamente

asparagi tagliare i gambi a pezzi e tenere le punte





**2** soffriggere cipolla gambi di asparagi e patate coprire con brodo e regolare di sale portare

a cottura poi tenere da parte qualche patate







3

saltare le punte in burro e olio e tostare il pancarre a cubetti nella stessa padella









4 frullare cipolla gambi di asparagi e patate

con mini pimer regolare densità aggiungendo liquido poco alla volta regolare di sale









5 servire zuppa con punte patate tenute da parte e cubetti di pane pepe e olio



