

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di asparagi e crescione

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

- 1 mazzo di asparagi
- 2 patate
- 1 cipolla
- 150 ml di panna da cucina
- poco burro
- 1 dado vegetale
- 200 g circa di crescione.

PREPARAZIONE



2 In una pentola portata a bollore dell'acqua con il dado.



3 Lavate e spellate gli asparagi, mantenendo intatte le punte.



4 Tritare grossolanamente la cipolla.

Mettete in una pentola gli asparagi (ma non le punte), la cipolla, il prezzemolo, unite il brodo e fate cuocere per 20 minuti.





- 5 Tagliare a pezzettoni le patate quindi unitela nella pentola con gli asparagi insieme alle punte degli asparagi.





6 Unite quasi tutto il crescione e fate cuocere ancora per pochi minuti.



7 Togliete dalla pentola le punte di asparagi.

Con il frullatore ad immersione frullare il contenuto della pentola quindi unite le punte degli asparagi.



8 Unite 1 cucchiaio di burro.



9 La panna e mescolare.



10 Unite il prezzemolo ed il crescione rimasto.



