

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di asparagi

di: *Cookaround*

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



INGREDIENTI

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

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 anche 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.

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.



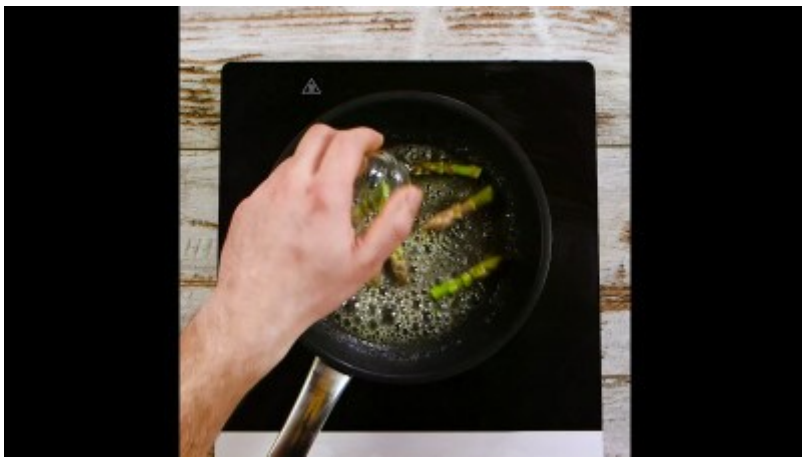
- 2** Trascorso qualche altro minuto aggiungete le code degli asparagi e cuocete il tutto per ulteriori 15 minuti.





- 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