

ANTIPASTI E SNACK

# Cappuccino di crema di asparagi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

2 mazzetti di asparagi  
2 bicchieri di latte intero  
160 g di burro  
250 ml di panna da montare  
1 cipolla  
2 patate grandi  
20 mandorle spellate  
2 stecche di cannella  
poco brodo vegetale  
sale e pepe.

## PREPARAZIONE



**2** Tagliare gli asparagi a rondelle togliendo la parte finale legnosa.

In una casseruola fate lessare gli asparagi in poco brodo vegetale aggiustando di sale.



**3** Tagliate la cipolla a fettine.



4 In una padella mettete metà burro con la cipolla e metà della cannella sbriciolata.



5 Aggiungete gli asparagi.



6 Mescolare e fate cuocere.

Tagliate la patata a dadini.



7 E saltare con il burro rimasto.



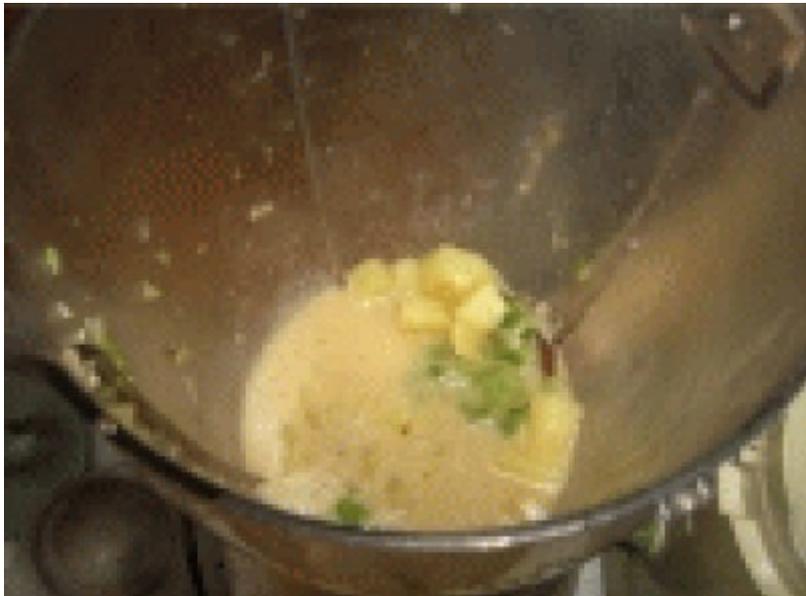
8 Aggiungete la panna liquida.



9 E cuocetele coperte fino a farle diventare morbide.



**10** Mettete le patate e gli asparagi nel frullatore e frullare.



**11** Tagliuzzate le mandorle pelate e fatele tostare in una padella antiaderente.



**12** Versate il latte e scaldatelo fino al primo bollore.



**13** Filtrate il latte e fatelo schiumare in un bicchiere con una piccola frusta.



14 Versate la crema di asparagi e patate (non deve essere troppo densa, eventualmente aggiungete un po' di brodo vegetale) e poi, aiutandovi con un cucchiaino, aggiungete il latte schiumato.

Decorate con la cannella e le mandorle.

