

ZUPPE E MINESTRE

## Crema asparagi vongole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **crema di asparagi e vongole** è un ottimo inizio per un pranzo raffinato ed elegante; le vongole infatti si sposano bene con il gusto particolare degli asparagi. Piatto d'effetto ma semplice da preparare. Seguite i nostri consigli e il successo con i vostri commensali è assicurato!

### INGREDIENTI

ASPARAGI verdi - 500 gr  
VONGOLE VERACI 1 kg  
BRODO VEGETALE ½ l  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
PATATE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE BIANCO

### PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare la crema di asparagi e vongole, pelate i gambi degli asparagi,

tagliateli a tocchetti, tenendo le punte intere.

Sbucciate la patata e tagliatela a tocchetti. In un pentolino rosolate l'aglio tritato nell'olio, aggiungete gli asparagi e le patate e lasciate rosolare per 5 minuti, quindi togliete le punte degli asparagi.

Aggiungete il brodo vegetale e lasciate cuocere per 15 minuti dal suo bollore, insaporite con il sale.



**2** Prendete un'altra padella e fatevi soffriggere l'aglio in poco olio, quindi aggiungetevi le vongole. Fate cuocere a fiamma allegra per un paio di minuti, quindi sfumate con un bicchiere di vino. Nel giro di pochi minuti si apriranno e quando saranno completamente aperte toglietele da fuoco e filtrare il sugo di cottura.

Con l'aiuto di un frullatore ad immersione frullate gli asparagi con le patate, rimettete la purea ottenuta sul fuoco e aggiungetevi le vongole con la loro acqua di cottura.



**3** Attenzione a dosare il sugo di cottura, il risultato dovrà infatti essere cremoso.

Servite la crema con le vongole e le punte d'asparago tenute da parte e una spolverata di pepe bianco macinato fresco.

## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Posso utilizzare gli asparagi surgelati?**

Per fare questa crema di asparagi e vongole si consiglia di utilizzare quelli freschi, ma se non dovessero essere di stagione si può optare per quelli surgelati!

**Quanto tempo si conserva la crema di asparagi e vongole?**

Le vongole sono dei mitili e per questo molto delicate. Consiglio di non conservarla.

**Mi sono avanzati degli asparagi, in che altra maniera posso utilizzarli?**

Puoi realizzare questa [crema di asparagi semplice](#) oppure gli [asparagi alla parmigiana](#), ottimi davvero!