

ZUPPE E MINESTRE

# Crema di asparagi vellutata

di: *Maria*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

ASPARAGI 500 gr

FARINA 50 gr

BURRO 90 gr

UOVA 2

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate gli asparagi, tagliateli a dadini e scottateli per pochi minuti nell'acqua bollente.



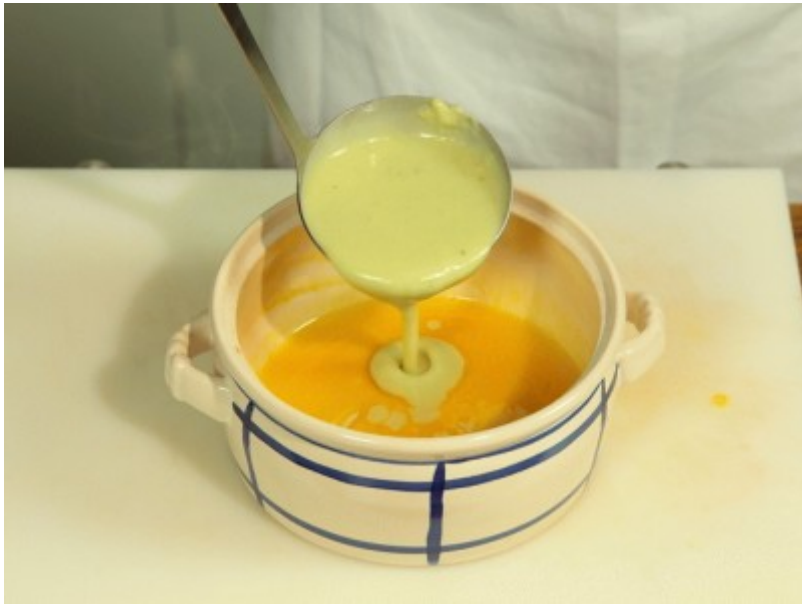
- 2** Versate in una casseruola metà del burro e, appena sarà completamente fuso, aggiungete la farina.



- 3** Mescolate con cura e diluite l'impasto con un po' di acqua calda. Unite i dadini di asparagi, salate e cuocete per 45 minuti, quindi passate il tutto al setaccio o frullate con un frullatore ad immersione.



- 4 Versate i tuorli in una zuppiera, aggiungete il resto del burro sciolto e lavorate per alcuni minuti prima di coprire con il composto di asparagi.



5 Mescolate e servite caldo.