

ZUPPE E MINESTRE

Crema di asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ASPARAGI 600 gr
BRODO VEGETALE 1 l
VINO BIANCO 100 ml
FARINA 00 2 cucchiai da tavola
BURRO 50 gr
CIPOLLE ½
PANNA 3 cucchiai da tavola
SALE
PEPE NERO

Preparazione

- 1 Prendete una casseruola dai bordi alti, aggiungete una noce di burro e la cipolla affettata finemente; quindi lasciatela stufare.



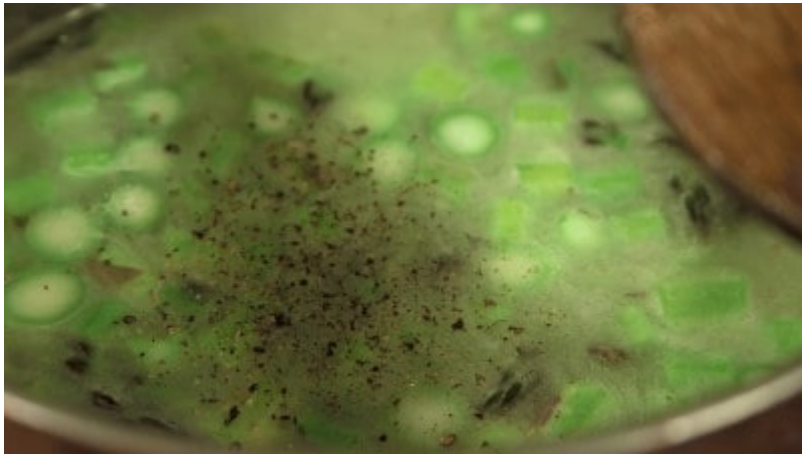
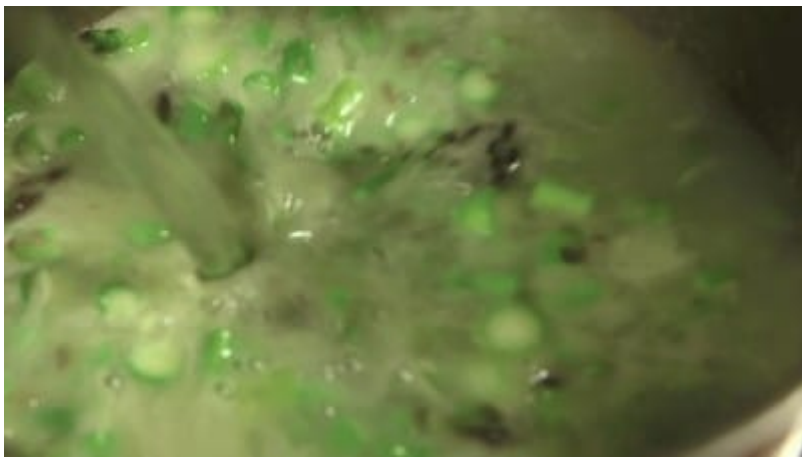
- 2** Nel frattempo, pulite gli asparagi eliminando la parte finale più fibrosa, tagliateli a rondelline tenendo da parte qualche punta.



- 3** Aggiungete, quindi, gli asparagi nella casseruola con un po' di farina e sfumate con il vino bianco; alzate la fiamma così da far evaporare velocemente la parte alcolica.

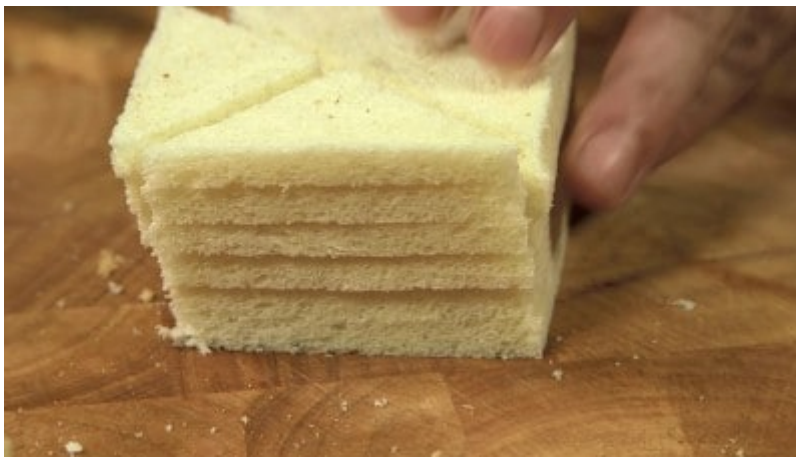


- 4** A questo punto, aggiungete il brodo vegetale fino a ricoprire gli ingredienti e insaporite con un po' di sale e pepe. Mescolate il tutto, coprite la casseruola e lasciate cuocere.



- 5** Nel frattempo preparate i crostini per accompagnare la crema: eliminate la crosta dal pane in cassetta, qualora lo utilizzate, tagliatelo a triangoli e disponeteli in una teglia ricoperta da carta forno.





6 Mettete in forno per qualche minuto affinché si tostino uniformemente.

A cottura quasi ultimata degli asparagi, aggiungete la panna e frullate il tutto con un frullatore ad immersione.



7 Prendete una padella, aggiungete una noce di burro e le punte di asparagi messe da parte, divise a metà qualora fossero troppo grandi. Fate cuocere velocemente così da farle diventare croccanti. Salate e pepate.



8 Servite la crema di asparagi, aggiungendo le punte croccanti, una spolverata di pepe e i crostini di pane.

