

ZUPPE E MINESTRE

Crema di patate e asparagi con le vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ecco un modo per rendere sfiziosa una semplice crema di verdure. L'aggiunta delle vongole impreziosisce questo primo piatto con il quale potrete stupire i vostri amici in una cena da gourmet.

INGREDIENTI

PATATE 500 gr
ASPARAGI (verdi) - 500 gr
VONGOLE VERACI 1 kg
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 2

PREPARAZIONE

- 1 Iniziate subito mettendo a lessare le patate in abbondante acqua salata, in modo tale che siano pronte nel momento in cui serviranno.

Nel frattempo pulite i gambi degli asparagi dalla parte più coriacea e spellate la parte rimanente.

Legate gli asparagi e lessateli con le punte rivolte verso l'alto cosicchè si cuociano per azione del vapore.

Ora dedicate la vostra attenzione alle vongole, spesso, infatti, conservano al loro interno della sabbia che è necessario far spurgare prima di poterle utilizzare nella preparazione.

Per far sì che le vongole spurghino completamente la sabbia al loro interno, lasciatele per circa mezz'ora in una soluzione di acqua e un cucchiaino di sale.

Una volta spurgate le vongole, fatele aprire in casseruola con la sola aggiunta di un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, quindi sguosciatene la maggior parte e lasciatene giusto qualcuna con il guscio per la decorazione.

Filtrate l'acqua di cottura delle vongole per eliminare eventuali residui di sabbia.

Entrate, ora, nel vivo della preparazione: ripassate i gambi degli asparagi, tenendo da parte le punte, insieme alle patate lesse in padella con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio, quindi salate ed aggiungetevi l'acqua di cottura delle vongole filtrata, lasciate insaporire per 3-4 minuti.



- 2** A questo punto, frullate le patate e i gambi degli asparagi con l'ausilio di un frullatore ad immersione.



- 3** Aggiungete le vongole sgusciate e le punte degli asparagi e lasciate insaporire per altri 5 minuti, a fiamma dolce.



- 4** Servite la crema con le vongole con il guscio messe da parte e un filo d'olio a crudo.

Se volete rendere la preparazione ancora più sfiziosa, aggiungete al piatto con la crema dei crostini di pane.