

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla crema di asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gnocchi alla crema di asparagi: un primo piatto cremoso e delicato.

La consistenza pastosa e morbida degli gnocchi ben si sposa con la cremosità del condimento a base di asparagi, in aggiunta i sapori delicati e tendenti al dolce si abbinano molto bene.

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 1 kg

PANNA FRESCA 100 gr

BURRO 60 gr

ASPARAGI 500 gr

PORRI o cipollotto - 1

ERBA CIPOLLINA

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulite ed affettate il porro o il cipollotto, vanno bene entrambi.



2 Scaldate una noce di burro in padella e aggiungete il porro per farlo soffriggere leggermente.



3 Nel frattempo preparate gli asparagi eliminando la parte terminale del gambo che solitamente è molto più legnosa e difficile da cuocere. Pelateli con un pelapatate.

Mettete da parte le punte e tagliate il resto dei gambi a rondelle.



- 4 Aggiungete le rondelle di asparagi alla padella con il porro e fate dapprima rosolare e poi stufare aggiungendo poca acqua calda.



5 In un'altra padella fate fondere un'altra noce di burro e fatevi saltare le punte. Quando saranno rosolate, aggiungete anche qui poca acqua per protrarne la cottura.

Salate sia i gambi che le punte.





6 Quando i gambi saranno ben cotti trasferiteli in una brocca, aggiungete la panna e frullate il tutto.





7 Rimettete la crema che si sarà formata in padella e fatela scaldare.

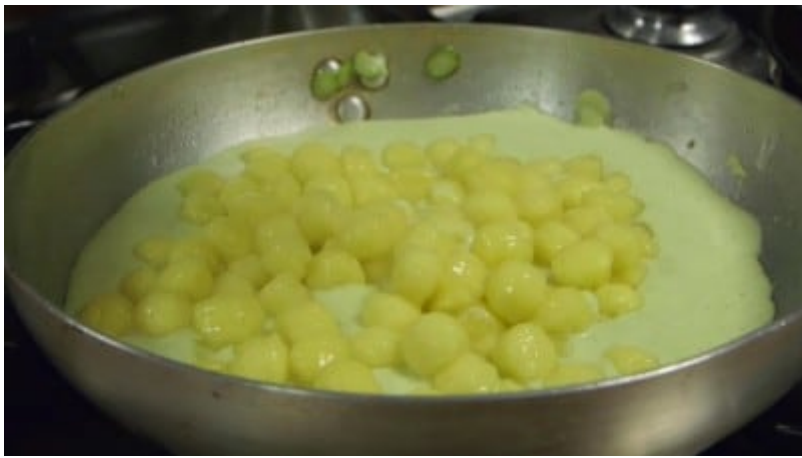


8 Nel mentre salate l'acqua a bollire in una pentola e tuffatevi gli gnocchi. Gli gnocchi saranno cotti quando risaliranno in superficie.





- 9 Scolate gli gnocchi una volta cotti e trasferiteli in padella insieme alla crema d'asparagi. Mantecate il tutto sul fuoco in modo tale che il sugo possa restringersi ulteriormente.



- 10 Mentre gli gnocchi si amalgamano al condimento, approfittatene per tritare un po' di erba cipollina fresca.



- 11 Servite gli gnocchi ben caldi e ultimate i piatti con una spolverata di erba cipollina.



RINGRAZIAMENTI

Per gli gnocchi si ringrazia la [Patarò Gnocchi](#)