

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di patate con asparagi

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **bassa**

COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

PATATE 600 gr

CIPOLLA 1

ASPARAGI 500 gr

BRODO VEGETALE 1 l

PANCARRÈ 60 gr

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 30 gr

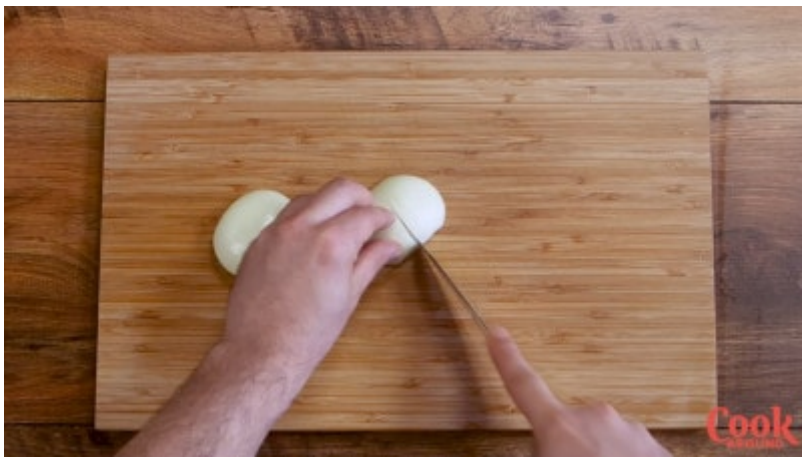
## Preparazione

**1** pelare e tagliare le patate in pezzi grossolani

cipolla tritata grossolanamente

asparagi tagliare i gambi a pezzi e tenere le punte





**2** soffriggere cipolla gambi di asparagi e patate coprire con brodo e regolare di sale portare a cottura poi tenere da parte qualche patate









3

saltare le punte in burro e olio e tostare il pancarre a cubetti nella stessa padella







4 frullare cipolla gambi di asparagi e patate

con mini pimer regolare densità aggiungendo liquido poco alla volta regolare di sale





**5** servire zuppa con punte patate tenute da parte e cubetti di pane pepe e olio





