

MINESTRA DELICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 patate medie,
- 1 confezione di punte d'asparagi,
- 1 porro,
- 2 spicchi di aglio,
- burro,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 2 dadi,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- sale.

Appassire nell'olio e in 50 g di burro il porro e l'aglio tritati, unire le patate a dadini e il bianco degli asparagi a pezzetti. Bagnare con 125 cl di acqua, unire i dadi, coprire e cuocere per 40'. Passare la minestra al frullatore, rimetterla in pentola, salare, unire il grana, una noce di burro e le punte di asparagi prima rosolate in 20 g di burro per 10'. Cuocere ancora per 5'.