

MINESTRA DI ASPARAGI SELVATICI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di asparagi selvatici,
- 50 g di farina,
- 2 spicchi di aglio,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe nero.

Pulite gli asparagi, tagliate a pezzetti le punte tenere e lessate in acqua salata.

Appena cotte, sgocciolatele.

Nel frattempo fate soffriggere con l'olio l'aglio schiacciato, mescolatevi la farina impedendo che faccia grumi, allungate con acqua o brodo e gettatevi le parti dure degli asparagi, salate e pepate e fate cuocere, a calore moderato, per circa mezz'ora.

Passate a setaccio e rimettete sul fuoco, aggiungendo le punte lessate.
servite con fettine di pane abbrustolite.