

PURÈ DI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di asparagi
- 300 g di patate
- 15 cl panna
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Mondate gli asparagi, lavateli accuratamente sotto l'acqua fredda corrente ed eliminate la parte legnosa dei gambi. Risciacquateli nuovamente per assicurarvi che avrete eliminato ogni traccia di terriccio.

Legateli con del filo da cucina e immergeteli in un recipiente adatto alla cottura degli asparagi con acqua leggermente salata.

Coprite la pentola e lasciateli sobbollire a fuoco dolce per quindici minuti; poi sgocciolateli in un colapasta.

Nel frattempo sbucciate le patate, lavatele accuratamente, tagliatele a pezzi e mettetele in un'altra pentola di acqua salata.

Non appena l'acqua bolle, lasciate cuocere per quindici minuti, scolatele e passatele al mulinetto (griglia fine).

Pepateli abbondantemente gli asparagi.

Passateli al mixer assieme alla panna.

Passate il purè di asparagi così ottenuto al passaverdure, schiacciandolo con il dorso di un cucchiaio di legno, poi incorporatevi, poco per volta, abbastanza purè di patate per ottenere un composto consistente, sbattendo il tutto energicamente.

Verificate il condimento.

Tenete in caldo il purè a bagnomaria fino al momento di servire, poi mettetelo in un piatto fondo caldo.