

VELLUTATA PRIMAVERILE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di asparagi,
- 2 cipollotti freschi,
- 200 g. di patate,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- 100 g. di panna da montare,
- erba cipollina,
- pepe,
- sale.

Pulite gli asparagi, raschiando il gambo e togliendo via la parte più dura, lavateli con cura e lasciateli a bagno per una decina di minuti per eliminare ogni residuo di terra.

Cuocete i gambi per 15 minuti in 7,5 dl. di acqua in ebollizione poco salata.

A questo punto aggiungete le punte degli asparagi, le patate e i cipollotti.

Quando le verdure sono ben tenere estraetele e tenete da parte le punte degli asparagi più belle.

Passate il tutto al robot da cucina o, meglio ancora, al passaverdura con il disco a fori piccoli per eliminare tutti i filamenti degli asparagi.

Quindi rimettete sul fuoco la purea ottenuta, unite il brodo di cottura, la panna, il vino, un cucchiaino circa di erba cipollina tagliuzzata.

Regolate di sale e pepe, unite le punte tenute da parte e lasciate sobbollire per qualche istante prima di servire.

Accompagnare la zuppa con dei crostini di pane tostati.