



Crema di asparagi - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

primo piatto - asparagi - pane tostato

Dal forum della pdc , è del "cucchiaino d'argento":

In un soffritto di burro e cipolla tagliata a fette sottilissime, si aggiungono due cucchiaini di farina, 600g. di asparagi (senza le cime) a tronchetti da 1 cm. e in ultimo 1 litro di brodo vegetale, sale, pepe. Si lascia sobbollire mezz'ora e si frulla tutto col minipimer. In pochissima acqua si scottano per 2 minuti le cimette messe da parte , si scolano e si passano sotto l'acqua fredda per farle rimanere verde brillante (come dice Anna) e si aggiungono alla crema. Volendo si può arricchire il piatto con scaglie di parmigiano e crostini di pane.

eCucinando.it