

Crema di asparagi

Categoria:

Minestre

Data:

14.03.2013

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

20 g	Burro
40 g	Cipolle
40 g	Porro bianco
10 g	Sedano rapa
200 g	Asparagi verdi
1 l	Fondo di asparagi
0.5 dl	Latte
1 dl	Panna 25%
1 x	Condimento
2 g	Cerfoglio fresco

Mise en place

- Pelare gli asparagi e tagliare le punte a 5 cm
- Cuocere le punte in acqua salata o al vapore e raffreddare
- Tagliare le punte a piccole rondelle
- Sminuzzare il resto degli asparagi
- Lavare e sminuzzare la verdura
- Lavare e tritare il cerfoglio

Preparazione

- Sudare la verdura nel burro
- Aggiungere gli asparagi sminuzzati e far sudare
- Aggiungere la farina e sudare un istante
- Bagnare con il fondo di asparagi caldo e portare ad ebollizione rimestando
- Sobbollire per 30 minuti
- Mixare e passare al passino
- Raffinare con panna e latte
- Rettificare il gusto
- Guarnire con le punte di asparagi
- Cospargere il cerfoglio e servire