

Vellutata di asparagi *(Minestre in brodo)*



Preparazione

Pulite gli asparagi tenendo da parte le estremità più legnose e le pellicine. Tagliate via le punte degli asparagi e tenetele da parte. Tagliate grossolanamente i gambi degli asparagi, la cipolla e la patata. In una pentola fate bollire dell'acqua e cuocetevi dentro gli avanzi degli asparagi che avete tenuto da parte. In una casseruola fate saltare asparagi, cipolla e patata, e aggiungete un po' dell'acqua di cottura degli avanzi degli asparagi, che aiuterà a conferire colore e gusto. Una volta cotti, filtrate gli avanzi degli asparagi e frullateli con un mixer ad immersione e poi passateli con un colino dentro alla vellutata in preparazione. Passati circa 15 minuti di cottura dei gambi degli asparagi assieme alla cipolla e alla patata, frullate il tutto con un mixer ad immersione. Salate e zuccherate quanto basta. Aggiungete le punte degli asparagi e fate cuocere per altri 5 minuti. Finite la preparazione aggiungendo la panna e il burro. Servite con crostini caldi.

Consigli

Se volete rendere questa vellutata più leggera e meno grassa potete eliminare l'uso della panna. Se invece dovete offrirla ai più piccoli, potete trasformarla in un piatto unico aggiungendovi un formaggio o un cucchiaino di formaggio grattugiato. Ricordate, come regola generale, che i bambini prediligono le verdure dal sapore molto dolce, come carote, patate e piselli.

Curiosità

Visto il successo delle vellutate nella cucina del quotidiano, sono molte le aziende alimentari che hanno deciso di mettere in commercio differenti tipologie di vellutate già pronte, non solo a base di verdura ma anche di legumi, di cereali, di pollo, di pesce. Ovviamente non hanno lo stesso sapore e gli stessi valori nutrizionali di quelle fatte in casa, ma offrono al consumatore un pasto ugualmente fast, da gustare sia caldo che freddo.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Asparagi 500 grammi (verdi e bianchi)

Patate (1 patata)

Cipolle (½ cipolla novella)

Panna da cucina 100 millilitri

Burro 50 grammi

Sale

Zucchero