


CREME - PASSATE - VELLUTATE

CREMA DI ASPARAGI

INGREDIENTI

asparagi verdi 400 gr.
brodo vegetale 800 ml.
riso 80 gr. (4 cucchiaini)
carota 1/2
sedano 1 costa
cipolla 1/4
vino bianco 1 bicchiere e 1/2
olio maturato agli agrumi
qualche goccia
sale q.b.
pepe q.b.

ATTREZZATURE

battilarda
carta da cucina
casseruola alta
coltello verdure
cucchiaino
cucchiaino di legno
forchetta
omogeneizzatore + 

PREPARAZIONE

- 1** Lavare sotto l'acqua corrente gli asparagi, la carota, la costa di sedano, mondare la cipolla; asciugare tutti gli ingredienti con carta da cucina.
- 2** Tritare finemente la costa di sedano, la mezza carota ed il quarto di cipolla; eliminare le parti più legnose degli asparagi e tagliarli a pezzetti.
- 3** Sistemare il trito in una casseruola con i bordi alti, ricoprirlo con il vino e lasciare cuocere a fuoco basso fino a completa evaporazione.
- 4** Unire i pezzetti di asparagi, lasciare insaporire per qualche minuto ed aggiungere il brodo caldo ed il riso; portare a bollire, abbassare la fiamma e lasciare cuocere con il coperchio.
- 5** Dopo circa 20 minuti togliere il coperchio, incorporare il sale e il pepe, spegnere il fuoco e passare il tutto nell'omogeneizzatore sino ad ottenere una crema omogenea.
- 6** Versare la crema nei piatti, aggiungere in ogni piatto una decina di gocce di crostini e, con i rebbi di una forchetta, qualche goccia di olio maturato agrumato.

PREPARAZIONE GOCCE DI CROSTINI

Per i crostini tostare 25 grammi di pane grattugiato in una padella antiaderente con dell'olio maturato al basilico o al rosmarino, un pizzico di sale e 140 ml. di brodo. Passare il tutto al colino fino con l'aiuto di un cucchiaino.