

Vellutata di asparagi guarnita con erba cipollina, pepe nero e panna acida



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

400 g di asparagi
100 g di cipolle
100 g di porri
100 g di sedano
20 g di burro
750 g di besciamella (v. ricetta a pagina
148 / capitolo SALSE)
Per guarnire:
50 ml di panna acida
Pepe nero
Erba cipollina tagliuzzata

Istruzioni per la preparazione

1. Sbollenta gli asparagi in acqua bollente e, una volta pronti, raffreddali disponendoli in una ciotola con acqua molto fredda: questo e' un accorgimento utile per mantenere vivo il colore degli asparagi. Affetta cipolla, porro e



sedano

nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente.

2. Inserisci il Gancio a mezzaluna per la cottura, imposta la temperatura al massimo e la velocità di mescolamento a 1. Versa il burro nel recipiente. Aggiungi le verdure affettate e lasciale rosolare fino a che saranno cotte (ci vogliono circa 5-10 minuti). Unisci la besciamella e gli asparagi e lascia sobbollire fino a

quando gli ingredienti saranno cotti.

3. Lascia raffreddare la zuppa e poi passala al Frullatore, in modo che assuma una consistenza liscia e cremosa. Per un risultato ancor più delicato, passa la zuppa al passaverdure/pomodoro, utilizzando il disco a fori più piccoli.

Riscalda delicatamente la vellutata. Guarnisci con una quenelle di panna acida aromatizzata con pepe nero e erba cipollina tagliuzzata.