

## CREMA DI ASPARAGI

### Ingredienti

- farina (50g)
- sale
- burro (50g)
- asparagi (600g)
- Parmigiano Reggiano
- 1 dado da brodo vegetale

### Come si prepara

Lavate gli asparagi, se c'è la parte terminale legnosa, tagliatela.

Con i gambi degli asparagi preparate un brodo vegetale. Metteteli in una pentola con acqua fredda leggermente salata, aggiungete un dado per brodo vegetale, portate ad ebollizione e fate cuocere i gambi per una decina di minuti circa.

A fine cottura togliete gli asparagi dal brodo e frullateli.

In un tegame a parte, sciogliete il burro e incorporate la farina poco alla volta mescolando con una frusta, facendo molta attenzione a non formare grumi.

Diluite con il brodo vegetale versandolo poco alla volta, mescolate, regolate di sale e riportate a bollore.

Spegnete, aggiungete gli asparagi cotti e frullati, e aggiustate di sale se necessario e servite.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	99 kcal 414 kJ
-------------------	-------------------

### Tags



bambini, zuppe, new, vellutate, ricette vegetariana, Crema di asparagi

