

## MOUSSE DI ASPARAGI

### Ingredienti

- sale
- panna liquida (100ml)
- gelatina (6g)
- pepe
- Punte di Asparagi Findus (250g)

### Come si prepara

Lessate per 6-7 minuti le punte d'asparago in una pentola con poca acqua bollente e salata, lasciatele intiepidire nella loro acqua.

Frullate tutto, aggiungete il sale necessario e una macinata di pepe in modo da ottenere una purea omogenea.

Fate sciogliere la colla di pesce, già ammorbidita, in poca acqua a bagnomaria ed incorporatela al composto di asparagi che lascerete raffreddare completamente.

Unite poi, poco alla volta, anche la panna, montata a neve fermissima.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 30

**Gradimento:** 1

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	113 kcal 473 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

verdure, occasioni speciali, light, findus, new, vegetariane, erdure