

## VELLUTATA DI ASPARAGI

### Ingredienti

- un dado da brodo
- sale
- burro (100g)
- pane casereccio (320g)
- 3 tuorli d'uovo
- pepe nero
- Punte di Asparagi Findus (600g)

### Come si prepara

Cuocete le Punte di Asparagi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Nel frattempo fate sciogliere 40 gr di burro in una casseruola, a fuoco basso, e aggiungetevi le Punte di Asparagi Findus ben scolati.

Fateli insaporire per dieci minuti, quindi spegnete il gas.

Tenete da parte una decina delle Punte di Asparagi Findus e passate le altre nel frullatore, per eliminare i filamenti.

Versate nella pentola con il brodo, ottenuto sciogliendo un dado in 800 ml di acqua, la purea di Punte di Asparagi Findus, portate ad ebollizione e spegnete il fuoco.

Aggiungete al brodo i rossi d'uovo sbattuti, amalgamateli bene e riportate sul fuoco mescolando.

Quando la crema risulterà vellutata unite anche il burro restante, tagliato a dadini, e le Punte di Asparagi Findus tenute da parte.

Affettate il pane e foderate i piatti per la zuppa con queste fette sottili. Al momento di servire, versatevi sopra la vellutata calda.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 40**



## Tags

verdure, occasioni speciali, light, zuppe, new, feste, vegetariane, vellutate, minestre, tradizionale, Vellutata di asparagi, ricette vegetariane, mediterraneo

