

ZUPPA DI ASPARAGI E PATATE NOVELLE

Ingredienti

- 1 dado da brodo
- sale
- 1 cipolla
- burro (40gr)
- patate novelle (400gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano
- Punta di Asparagi Findus (350gr)

Come si prepara

Fate scongelare le Punta di Asparagi Findus, sbucciate le patate novelle e tagliate entrambe le verdure a pezzetti.

In un tegame fate appassire per cinque minuti a fuoco basso la cipolla, tritata finemente, con il burro, quindi aggiungete le Punta di Asparagi Findus e le patate novelle.

Insaporite con un pizzico di sale e di pepe, irrorate con del brodo, ottenuto sciogliendo mezzo dado in 600 ml di acqua bollente e fate cuocere per circa 1 ora, a fuoco moderato.

Servite la zuppa in ciotole di terracotta, accompagnando con del formaggio grattugiato.

Difficoltà: 2

Tempo: 80

Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, vegetariana, zuppe, new, feste, minestre, tradizionale, mediterraneo