

## ZUPPA FREDDA DI ASPARAGI AL BALSAMICO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- 1 scalogno
- panna liquida
- aceto balsamico (4ml)
- 1 mela renetta
- Punte di Asparagi Findus

### Come si prepara

Versare l'aceto in un piccolo pentolino e farlo ridurre di metà a fuoco vivace, la consistenza deve risultare sciropposa.

Far sudare lo scalogno tritato in un pentolino con due cucchiari di olio d'oliva, aggiungere gli asparagi scongelati e tagliati a pezzi, far cuocere per pochi minuti.

Aggiungere la mela, con la buccia, tagliata a pezzetti, coprire con dell'acqua, salare e far cuocere per una ventina di minuti.

Passare il tutto al mixer, aggiustare il condimento e mettere a raffreddare in frigo.

Versare infine la zuppa fredda nelle fondine, decorare con un filo di aceto ridotto e qualche punta di asparago tenuta da parte.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 60

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	60 kcal 251 kJ
-------------------	-------------------

### Tags

bambini, vegetariana, new, ricette light, vellutate



