

Crema di Asparagi



TEMPI DI PREPARAZIONE 25 minuti

TEMPO DI COTTURA 35 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 600 di asparagi
- / 1 scalogno
- / g 200 di SOYADRINK CLASSICO VALSOIA
- / g 40 di CUCINA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / g 10 di OLIO DI SOIA VALSOIA (1 cucchiaio)
- / 1 litro di brodo vegetale
- / 1 rametto di timo
- / sale

Procedimento

1. Mondate e lavate gli asparagi, tagliateli a rondelle e mettete da parte le punte.
2. Mondate e tritate lo scalogno, mettetelo in una casseruola con l'OLIO DI SOIA VALSOIA e fatelo cuocere per qualche minuto, quindi unite le rondelle di asparagi; aggiungete il brodo vegetale e SOYADRINK CLASSICO VALSOIA, salate leggermente e aggiungete il timo. Portate a ebollizione e lasciate cuocere per circa 30 minuti.
3. A parte, cuocete le punte degli asparagi in acqua bollente leggermente salata, quindi scolatele e tenetele da parte.
4. Con un frullino a immersione frullate il contenuto della casseruola fino a ottenere una crema fine.
5. Mettete ancora sul fuoco la crema di asparagi, aggiungete il CUCINA VALSOIA e completate la cottura per qualche minuto. Guarnite con le punte di asparagi e servite.