

fresco

LE RICETTE DI FRESCO

Ricetta
09



Zuppa di asparagi

Una zuppa dagli aromi decisi e dalla incredibile versatilità. Ottima calda, rinfrancante nelle giornate fredde, diviene deliziosa se servita tiepida con i primi tepori. Adatta ad essere presentata in ciotole di terracotta in una cena rustica è adatta anche per un buffet, servita in piccoli bicchierini e decorata da un singolo tentacolo.

Per 4 persone:

500 g asparagi freschi
una piccola cipolla dorata
15 g burro
15 g farina
sale e pepe bianco
500 ml. brodo vegetale

un vasetto di yogurt greco
un cucchiaino di succo di limone

Costo:



Difficoltà:



Zuppa di asparagi


*Tenete da parte i 4 asparagi più belli per decorare il piatto.
Cuocete a vapore i restanti asparagi per 10 minuti, lasciandoli molto al dente.*

 *Raffreddate in FRESCO, in una teglia per 30 minuti.*

Tagliateli a pezzetti. Insaporiteli con il burro e la cipolla tritata. Unite la farina e fate cuocere per un paio di minuti. Aggiungete a filo il brodo vegetale, sempre mescolando. Frullate il tutto con il frullatore ad immersione e fate cuocere per una decina di minuti (calcolati da quando si è raggiunta l'ebollizione).

Fuori dal fuoco unite lo yogurt e il succo di limone, gli asparagi crudi tagliati per il lungo con un pela patate e portate in tavola!

SEGRETO!

 *Prima di mettere lo yogurt potete raffreddare o surgelare in FRESCO in una teglia bassa per 30 minuti (due ore in caso di surgelazione) e terminare la ricetta al momento necessario.*



www.frescoclub.com