CREMA DI ASPARAGI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di asparagi verdi,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 2 cucchiai di farina,
- 50 g di burro,
- cipolla,
- 3 cucchiai di panna,
- sale,
- pepe.

Pulite gli asparagi, eliminate la parte finale del gambo, tagliate a pezzetti il resto e tenete da parte le punte.
Tritate la cipolla.
In una pentola scaldate il burro, insaporitevi la cipolla a fettine sottili, unite gli asparagi.
Dopo pochi minuti cospargeteli con la farina, mescolate, versate vino e brodo.
Salate, pepate e cuocete a fuoco basso mezz'ora mescolando.
Frullate il tutto a lungo.
Versate due bicchieri d'acqua in un tegame, portate a bollore, scottatevi le punte di asparagi 2 minuti.
Versate il frullato in una pentola, ponete sul fuoco, aggiungete le punte di asparagi e tre cucchiai di panna.