CREMA DI ASPARAGI E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di asparagi surgelati,
- 100 g di funghi champignon,
- 1 tuorlo d'uovo,
- olio d'oliva,
- burro,
- farina,
- 4 cucchiai di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

Far insaporire i funghi affettati con 10 g di burro e 2 cucchiai d'olio, salare e pepare.
Fondere 20 g di burro, stemperarvi 1 cucchiaio di farina e diluire, poco per volta, con 3/4 di litro di acqua bollente senza smettere di mescolare.
Salare, pepare, unire gli asparagi a pezzi e continuare la cottura per 35'.
Passare tutto al mixer, rimettere sul fuoco, unire i funghi e cuocere per 5', unire il tuorlo sbattuto e il grana.