PASSATO DELICATO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di punte d'asparagi,
- 100 g di fagiolini,
- 1 patata,
- 2 porri,
- 2 spicchi di aglio,
- 150 cl di brodo,
- olio d'oliva,
- burro,
- crostini di pane.

Far rosolare con olio, burro e i porri tagliati a rondelle le punte di asparagi scongelate, i fagiolini tagliati a pezzetti e la patata sbucciata e tagliata a dadini, unire l'aglio tritato, il brodo e far cuocere per un'ora. Frullare il tutto, riscaldare e servire il passato con crostini di pane.