

ZUPPA DI ASPARAGI CON I GAMBERI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cipolle,
- 2 carote,
- 40 g di burro,
- 75 cl di brodo,
- 1 cucchiaino di santoreggia tritata,
- 1 cucchiaino di dragoncello tritato,
- 450 g di asparagi surgelati,
- 200 g di gamberi freschi,
- 1 bicchiere di panna,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1/2 bicchiere di vino spumante,
- sale,
- pepe,
- cerfoglio (o prezzemolo) per decorare.

Affettate sottilmente le cipolle e tagliate a rondelle le carote: fatele rosolare nel burro per 5 minuti a fiamma dolce, mescolando di tanto in tanto.

Irrorate con il brodo bollente, mescolate e lasciate cuocere per 10 minuti.

Sbollentate gli asparagi in acqua leggermente salata, sgocciolateli ed uniteli alle altre verdure, in casseruola, aggiungendo le erbe tritate.

Lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma vivace e poi frullate il tutto.

Tuffate in acqua bollente i gamberi per pochi minuti, sgocciolateli, sguusciateli e uniteli alla zuppa con il bicchiere di vino bianco.

Dopo 5 minuti di cottura unite la panna, mescolate, regolate di sale, pepate leggermente, unite lo spumante, mescolate e togliete dal fuoco.

Servite subito.