CREMA DI ASPARAGI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla tritata,
- asparagi,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1 patata tagliata a pezzetti,
- 1 dado da brodo,
- prezzemolo tritato finemente,
- maggiorana tritato finemente,
- dragoncello tritato finemente,
- sale,
- pepe,
- 1 pacchetto di panna da cucina.

Per servire:

- crostini di pane,
- burro,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Rosolare in padella una cipolla tritata, unire gli asparagi (solo la parte verde), rosolare poi coprire con acqua e unire ancora una carota, un gambo di sedano ed una patata tagliata a pezzetti, oltre ad un dado per brodo.
Cuocere per circa un'ora, togliere le verdure e passarle al passaverdure; mettere di nuovo sul fuoco la crema, portare ad ebollizione, aggiungere gli aromi (prezzemolo, maggiorana, dragoncello) tritati finissimi, sale e pepe e infine un pacchetto di panna da cucina.
Servire con crostini di pane salati al burro e parmigiano grattugiato.