

CREMA VERDE CON CROSTINI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di piselli,
- 200 g di punte d'asparagi,
- 50 g di burro,
- 50 g di farina,
- 50 cl di brodo,
- sale,
- pepe,
- crostini di pane.

Lessare i piselli con le punte d'asparagi e frullare il tutto.

Sciogliere il burro, unire la farina, mescolare e diluire con il brodo caldo, unire il passato di piselli e asparagi, salare, pepare e cuocere per 10 minuti.

Servire con i crostini.