



# Vellutata di asparagi verdi

CON SPECK CROCCANTE

## Ingredienti per 4 persone

- 500 gr asparagi verdi
- 1/2 cipolla a pezzetti
- 2 patate medie pelate e tagliate a cubetti ( questo perché gli asparagi non richiedono molto tempo di cottura, in questo modo le patate richiedono poco tempo di cottura)
- 4 fette di speck sottili
- sale
- 1 lt brodo vegetale o acqua

## Procedimento

Pulisci gli asparagi, elimina la parte inferiore dura e legnosa, con un pelapatate sbuccia l'asparago in modo da eliminare lo strato sottile di pellicola che li ricopre.

Lava gli asparagi sotto l'acqua corrente. Metti gli asparagi in un tagliere e tagliali in pezzi. Ricordati di tenere da parte circa 8- 10 punte.

In una pentola di medie dimensioni, versa un filo d'olio evo, fai appassire la cipolla. Versa gli asparagi, le patate tagliate, il brodo, aggiusta di sale e fai cuocere per circa 20 minuti. In un pentolino fai bollire le punte che hai tenuto da parte per 5 minuti, devono risultare ancora sode.

Ora taglia le fette di speck a strisciole e falle rosolare in una pentola antiaderente ( senza aggiungere olio) a fuoco alto.

Lo speck deve risultare bello secco e croccante, ma attenta a non bruciarlo ( questo passaggio richiede veramente pochi istanti, non abbandonare la pentola ).

Frulla la crema di asparagi con un frullatore a immersione, aggiusta di sale se occorre.

Ora disponi la vellutata sui piatti da portata, aggiungi le punte di asparago e cospargi con le speck croccante