



## VELLUTATA DI ASPARAGI VERDI CON PERLE DI RICOTTA AROMATIZZATA, SFILACCI DI VITELLO E CROSTINI CROCCANTI

 x6 persone  60 minuti  Facile

### INGREDIENTI

- 500 g di asparagi verdi
- 80 g di sfilacci di vitello
- 160 g di ricotta
- 50 g di grana grattugiato
- 1/2 cipolla piccola
- 1 patata
- Brodo vegetale
- Erba cipollina
- Olio EVO
- Sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Pelare e tagliare a pezzi gli asparagi verdi, conservando qualche punta per le decorazioni.

In una casseruola appassire la cipolla tritata, unire la patata e gli asparagi precedentemente tagliati. Bagnare con brodo vegetale e cuocere per 40 minuti a fuoco moderato.

Quando tutto è ben cotto, frullare la crema e aggiustare di sale e pepe. Prendere una ciotola e mettere la ricotta, aromatizzarla con sale, pepe, un trito leggero di erba cipollina e del grana grattugiato.



Formare con 2 cucchiaini delle perle con il composto ottenuto.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Versare la crema di asparagi nel piatto, sistemare le perle di ricotta qua e là e al centro gli sfilacci di vitello. Decorare con i crostini di pane tostato e le punte di asparagi. Condire con olio d'oliva.



### IL CONSIGLIO DELLO CHEF

Si possono usare anche asparagi verdi surgelati o dei piselli, per un gusto più delicato.

