

Crema D'asparagi

Questa minestra ? molto apprezzata. Si pu? preparare con asparagi in scatola oppure con asparagi freschi o cotti. Aggiungete la quantit? voluta di brodo di carne all'acqua di cottura degli asparagi e portate a ebollizione. Diluite 1 tazza di farina di riso (in mancanza prendete della farina ordinaria) nel latte e versate nella minestra bollente, rimestando continuamente. Il tempo di cottura ? di circa 30 minuti. Dopo aver passato la minestra al passatutto, aggiungeteci un tuorlo d'uovo e un poco di panna fresca e, all'ultimo momento, gli asparagi tagliati fini.

Ingredienti

Asparagi
Brodo Di Carne
1 Tazza Farina Di Riso (o Farina)
Latte
1 Tuorlo D'uovo
Poca Panna Fresca

Note

Preparazione: 40 minuti.