

# Crema Di Asparagi

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.

## Ingredienti

1 Cipolla Tritata  
Asparagi  
1 Carota  
1 Gambo Sedano  
1 Patata Tagliata A Pezzetti  
1 Dado Da Brodo  
Prezzemolo Tritato Finemente  
Maggiorana Tritato Finemente  
Dragoncello Tritato Finemente  
Sale  
Pepe  
1 Pacchetto Panna Da Cucina  
Per Servire:  
Crostini Di Pane  
Burro  
Formaggio Parmigiano Grattugiato

## Note

Preparazione: 60 minuti.