



# RICETTA



**THYMUS FAUSTINI**

## CREMA DI ASPARAGI AL PROFUMO DI TIMO



### INGREDIENTI

Per 4 persone:

- › 600 g di asparagi
- › 1 scalogno
- › 50 ml di panna liquida
- › Olio extravergine d'oliva
- › Qualche rametto di timo
- › 1 patata
- › 1 litro di brodo vegetale
- › 1/2 bicchiere di vino bianco
- › Sale
- › Pepe bianco
- › 4 fette di pane

### TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 40 min

### PROCEDIMENTO

Pulite gli asparagi tagliando la parte inferiore più legnosa e raschiando con un coltellino o un pelapatate il gambo rimasto. Togliete le punte e conservatele; affettate a rondelle il resto degli asparagi. Tritate lo scalogno, fatelo appassire in una casseruola con l'olio e aggiungete i gambi tagliati a rondelle e la patata a cubetti piccoli. Aggiungete il timo, sfumate con il vino bianco, quindi allungate con il brodo vegetale e fate sobbollire per 30 minuti. Nel frattempo lessate le punte in acqua salata, facendo attenzione che non si sfaldino. Frullate con il mixer a immersione, rimettete sul fuoco per pochi minuti aggiungendo la panna, aggiustate di sale. Tagliate il pane a quadratini e fatelo dorare in una padella antiaderente (o sulla griglia del forno). Disponete la crema in ciotole individuali, decorate con le punte di asparagi, il timo e i crostini, passate un velo di pepe bianco e servite.