

Cucinare alla svelta gli asparagi

Inviato da Marista Urru
venerdì 13 marzo 2009

Asparagi alla parmigiana

Bollite gli asparagi, contate che per 4 persone ne dovete comperare almeno 1 kg e mezzo, 50/80 gr burro, 80 gr grana grattugiato, sale

Bolliteli in una pentola a bordi alti che riempiate di acqua salata , e quando questa bolle immergetevi gli asparagi in piedi legati a mazzi di modo che solo le punte emergno, coprite, ed in genere dopo una ventina di minuti son cotti, controllate di non cuocerli troppo, che non si staccino le punte. scolateli e ancora caldi metteteli nei piatti , porzione per porzione, meglio se avete piatti caldi, cospargete le punte di parmigiano e sul tutto versate il burro fuso, ci sta bene anche un uovo o al tegamino o anche in camicia.

Punte di asparagi alla panna

Sempre un kg e mezzo di asparagi per 4 persone, 200 gr di panna, prezzemolo tritato

Pulite gli asparagi, tagliateli a pezzetti non più lunghi di 2 cm , lavateli bene, mettete in pentola acqua con poco sale e portate a bollire, cuocete asparagi per non più di una quindicina di minuti, anche meno, scolateli al dente, in casseruola mettete a bollire panna liquida, quando addensa , una punta di sale, unite gli asparagi e fate insaporire , mescolate, e fuori del fuoco alcuni aggiungono il prezzemolo, altri una spolverata di grana, servite caldo.

Asparagi alla fiamminga

Asparagi, 1kg e mezzo, 3 uova sode, prezzemolo, 100 gr burro, noce moscata, cerfoglio

Bolliti gli asparagi, scolateli, metteteli nei piatti individuali, guarnite i piatti con delle fette di uovo sodo e del prezzemolo, le uova sode rimaste tritatele e mettetele in una ciotola da portare in tavola, fondete il burro e mettete anche questo in una ciotola da servito, e portate in tavola nelle piccole ciotoline le noci moscate con la apposita grattugia, il prezzemolo ed il cerfoglio, a tavola ognuno potrà condire i propri asparagi a suo piacere. Anche in questo caso l'uso di piatti che sopportino di essere preventivamente scaldati, aiuta.

Crema di asparagi

È facile ed ottima per condire la pasta

Tagliate le punte, e affettate il resto della parte tenera in pezzetti abbastanza piccoli.

In una pentola fate scaldare 50 g di burro ma va bene anche del buon olio di oliva, aggiungete la cipolla tritata finemente, una piccola patata e gli asparagi. Mettete il coperchio e fate cuocere per circa 10 minuti, mescolando ogni tanto. Aggiungete il brodo vegetale o l'acqua e portate ad ebollizione per 20 minuti, fino a che le verdure non diventeranno tenere, poi lasciate raffreddare. Frullate il tutto e mettete la crema nella pentola, poi aggiustate di sale e pepe, e aggiungete una goccia di succo di limone. Portate la crema alla consistenza desiderata, aggiungendo brodo o facendola ridurre sul fuoco, fate rosolare le punte degli asparagi nel burro a fuoco medio.

Potete anche aggiungere una piccola tazzina di panna liquida, badando alla consistenza, condite la pasta con questa crema e aggiungete le punte degli asparagi ad ornare piatto per piatto