



Vellutata di asparagi e patate con gamberetti

11 Giugno 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
400K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Asparagi bianchi

400 g di Patate

240 g di Gamberetti

4 Cipollotti

10 cl di Brandy

1 l di Brodo di pesce

1 spicchio di Aglio

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per appassire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe bianco

Preparazione

- Mettete sul fuoco il brodo e portatelo a bollire.

- Intanto con il pelapatate spellate il gambo degli asparagi, eliminate la parte legnosa e lessateli a vapore per una decina di minuti, mettendoli quando l'acqua bolle. Quindi tagliateli a rondelle di un paio di centimetri.
- Affettate sottilmente la parte bianca dei cipollotti, lavateli bene e scolateli. Fateli appassire in un tegame con un filo d'olio, per 2-3 minuti a fuoco basso; aggiungete le patate pelate e tagliate a tocchetti piccoli, fate rosolare per un paio di minuti, poi unite il brodo bollente; salate, pepate e lasciate cuocere ancora per 10 minuti circa.
- Nel frattempo, sgusciate i gamberetti, lasciandone un paio a testa interi. Fate rosolare l'aglio schiacciato con un filo di olio, in una padella antiaderente, per 1 minuto circa a fuoco basso. Aggiungete tutti i gamberetti e, a fiamma vivace, fateli saltare per 1-2 minuti. Unite gli asparagi, bagnate con il brandy e lasciatelo evaporare per 1 minuto; infine regolate di sale e pepe e togliete i gamberetti con il guscio.
- Quando le patate e il porro saranno cotti, frullateli con il frullatore a immersione, in modo da ottenere una vellutata grossolana, con dei pezzi piuttosto grossi; unite i gamberetti e gli asparagi saltati e lasciate insaporire per qualche minuto. Distribuite la crema tra i vari commensali e servite, dopo aver decorato ogni terrina con i gamberetti lasciati interi.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per dare un gusto più fresco a questa vellutata, aggiungete in ogni piatto un filo di aceto balsamico.
- Se volete potete usare i gamberetti surgelati, versandoli direttamente in acqua bollente salata. Dall'ebollizione calcolate 2 minuti, scolateli e poi preparateli come indica la ricetta. Altrimenti lasciateli scongelare dalla sera prima in frigorifero: quando li toglierete, saranno pronti per essere scolati e sgusciati.