

ZUPPETTA DI SCARTI CON ASPARAGI CRUDI

- baccelli di piselli
 - parte legnosa degli asparagi, quella che si tende a buttare
 - scalogno
 - rosmarino e salvia
-
- olio evo
 - zenzero
 - aglio
 - spezie miste (cannella, vaniglia, pepe lungo, pepe rosa, chiodi di garofano)
 - patate
-
- punte di asparagi
 - cerfoglio
 - menta
 - olio evo
 - lievito alimentare in scaglie (o parmigiano o mandorle tritate)

La sera prima ho lavato e tagliato a pezzetti i baccelli che avevo messo da parte quando avevo usato i piselli. Ho scartato i piccioli ed eventuali parti brutte. Ho lavato e tagliato anche lo scarto di asparagi e uno scalogno, ho mezzo in acqua con salvia e rosmarino e cotto un'oretta.

Il giorno dopo ho passato tutto al passaverdure, quello con la manovella.

Ho scaldato in pentola l'olio con zenzero e aglio tritati con la grattugina di ceramica, ho aggiunto una patata grossa tagliata a dadini e le spezie tritate miste (che si possono variare come si vuole).

Ho fatto insaporire mescolando per non fare attaccare, poi ho aggiunto il passato e fatto cuocere mezz'oretta, il tempo che cuociano le patate senza spappolarsi.

Ho impiattato con gli asparagi crudi, menta, cerfoglio, un filo d'olio evo e una spolverata di lievito alimentare in scaglie (o anche parmigiano o anche mandorle tritate).

