



Vellutata di asparagi

Ingredienti :

BURRO	40 GR	ASPARAGI MONDATI	400 GR
BRODO CHIARO	800 ML	CIPOLLA	1
TUORLI	60 GR	OVVERO	100 GR
PANNA LIQUIDA	100 ML		

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro	40 gr	Inserire nella vasca	120°C	200 giri/min	2 min	Aperto	
2	Asparagi Cipolla	1400 gr 1	Aggiungere nella vasca Cuocere	120°C	Impulsi 2000 giri/min 350 giri/min	3 - 4 impulsi 6 min	Aperto	
3	Brodo chiaro	800 ml	Versare	100°C	400 giri/min	10 min	Aperto	
4			Frullare	-	3500 giri/min	2 min	Chiuso	
5	Tuorli d'uovo Panna	60 gr 100 ml	Mescolare i tuorli con la panna, aggiungere gli asparagi e frullare.	-	600 giri/min	30 sec	Aperto	Assaggiare e aggiustare di sale e pepe.



ASTUZIA DELLO CHEF

Utilizzare preferibilmente asparagi verdi che hanno meno fili e che hanno meno bisogno di essere mondati.

