

## CONCENTRATO DI VERDURA

### Ingredienti per 10 porzioni

650g della verdura prescelta

150ml di brodo vegetale/brodo della verdura scelta

1. Lavare e pulire la verdura, tagliarla in piccoli pezzi e sbianchirla velocemente.
2. Riempire il bicchiere con la verdura e riempire a livello col brodo. Lasciar freddare.
3. Abbattere solidamente a -22°C. Pacossare solo le porzioni necessarie o l'intero bicchiere.

Il risultato finale sarà una polvere gelata (neve), che verrà mescolata nella zuppa base (vellutata).



## CREMA DI ASPARAGI

### Ingredienti

60g di burro

80g di farina bianca "00"

1l di brodo vegetale (in questo caso anche di asparagi)

5 porzioni di concentrato di asparagi (vedere ricetta "Concentrato di verdura")

250ml di panna (almeno 35% di grassi)

Sale e pepe bianco

40g di asparagi

1. Sciogliere il burro e unire la farina, formando un roux. Lasciar freddare.

2. Scaldare il brodo vegetale fino a bollore e quindi unirlo al roux.

3. Mescolando, lasciar cuocere a fuoco basso per 30 minuti.

4. Salare e pepare a piacere.

5. Pacossare 5 porzioni (mezzo bicchiere) di concentrato di asparagi e unirlo alla zuppa base.

6. Portare a bollore, ma senza cuocere. Togliere dal fuoco e aggiungere la panna.

7. Salare e pepare a piacere.

8. Tagliare gli asparagi a piccoli pezzi, sbianchirli brevemente in acqua bollente e guarnire la zuppa.

