

Ragù di asparagi



Quando arriva la stagione degli asparagi nella mia cucina e in tavola è gran festa.

E di ricette per prepararli ne ho già presentate alcune ([le trovate qui](#)), quelle più abituali.

Questo ragù di asparagi è una versione un po' più inusuale sulla mia tavola ma molto delicata e, oserei dire, raffinata!

Cos'altro posso aggiungere: provatela e ne resterete stupiti!

Vediamo come prepararla cominciando, come sempre, dagli ingredienti.

Ingredienti:

asparagi (da pulire)	g.	500
brodo vegetale	ml.	450
vino bianco	ml.	100
zucchero	presa	1
succo di limone	ct.	½
sale	presa	1
burro	g.	40
farina	g.	20
panna	ml.	300
ristretto di gambi d'asparago (vedi ricetta a seguire)	ml.	400
cerfoglio		Ad Lib

Preparazione:

Pulire gli asparagi ed eliminare l'ultimo centimetro dei gambi.

Preparare il ristretto di asparagi per la salsa: tagliare il terzo finale dei gambi a rondelle e ridurlo a fuoco lento insieme a brodo, vino, zucchero, sale e succo di limone.

Mentre il ristretto cuoce tagliare il resto degli asparagi in due o tre parti (dipende dalle dimensioni) e tenerli da parte per la cottura successiva.

Quando il ristretto si sarà ridotto a meno di mezzo litro di volume, frullarlo e passarlo al setaccio.

Cuocere gli asparagi tenuti da parte a vapore e intanto preparare la salsa per legare il tutto.

Preparare un roux medio col burro e la farina; appena dorato aggiungere la panna, mescolare e completare col ristretto di asparagi.

Mescolare gli asparagi cotti al vapore alla crema insieme a una o due manciate di cerfoglio tritato grossolanamente.

Amalgamare i sapori e servire.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

Può anche essere servito da solo, su dei crostoni di pane o di polenta oppure come accompagnamento a delle carni alla griglia.