

Crema agli asparagi fredda con spuma di parmigiano



Ingredienti per 10 persone

• Asparagi verdi	g	900
• Spuma di parmigiano	ml	300
• Cipolla brunoise	g	7,5
• Olio di oliva extravergine	ml	4
• Sale e pepe	g	0,2

Per la spuma di parmigiano

• Panna fresca al 35% mg	ml	225
• Latte intero	ml	225
• Formaggio parmigiano grattugiato	g	100
• Cariche di azoto per sifone	n.	2
• Sale fino	q.b.	

PROCEDIMENTO

Per la spuma di parmigiano

1. Far bollire il latte e aggiungere il parmigiano grattugiato.
2. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione per 30 minuti.

3. Passare il tutto nella stammina e aggiungere la panna. Salare.
4. Colare e con un imbuto, riempire il sifone, mettere la carica e far riposare per 2 ore in frigo.

Per la crema di asparagi

1. Tagliare gli asparagi a rondelle fini, tenendo da parte le punte e scartando le parti più coriacee.
2. Soffriggere la cipolla nell'olio d'oliva, aggiungere le rondelle di asparagi, poca acqua e fare stufare.
3. A cottura, frullare ed eventualmente passare al setaccio.
4. Sbianchire le punte degli asparagi in acqua salata.
5. Servire la crema di asparagi con la spuma di parmigiano, guarnendo con le punte degli asparagi. Può essere servita con una coulis di pomodoro, come nella foto.