

Creme de Aspargos

Olá,

O creme de aspargos eu usei como comsume em um jantar... Super simples e bem gostoso.

Ingredientes:

- 6 aspargos frescos
- 1/4 de cebola picadinha
- 1 dente de alho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xic de água
- 1 xic de creme de leite fresco
- azeite a gosto
- sal e pimenta-do-reino a gosto



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer:

Corte as partes mais duras e brancas dos talos dos aspargos e despreze. Corte as pontas dos aspargos e reserve para enfeitar a sopa. O restante dos talos fatie em rodela médias. Junte a manteiga e, quando derreter, coloque a cebola picada e refogue, mexendo com uma colher. Depois de 3 minutos adicione o alho picado e mexa bem. Coloque os aspargos e deixe cozinhar

por mais 3 minutos, mexendo de vez em quando. Junte a água, tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 8 minutos. Coloque no liquidificador e em seguida retorne pra panela e acrescente o creme de leite. Acerte o sal e a pimenta e se desejar coloque um pouquinho de azeite.

As pontas dos aspargos refogue em uma frigideira com azeite de oliva, sal e pimenta.



TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$