Ragù di asparagi

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

Vediamo come prepararla cominciando, come sempre, dagli ingredienti.

Ingredienti:

asparagi (da pulire)	g500
brodo vegetale	cc450
vino bianco	cc100
zucchero	presa1
succo di limone	ct1/2
sale	presa1
burro	g40
farina	g20
panna	cc300
ristretto di gambi d'asparago (vedi ricetta a seguire)	cc400
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!