

Vellutata di asparagi con crostini *di Piera*

Ingredienti :

Asparagi 500g

Patate 300gr

1 cipolla

Brodo vegetale

Olio

Panna di soia

Fette di pane

Pulisco gli asparagi e le patate e li taglio a pezzetti. Affetto la cipolla e metto tutto in una pentola, tenendo da parte le punte degli asparagi, con un goccio d'olio evo e aggiungo il brodo vegetale, fatto col mio dado autoprodotta e faccio cuocere per un'oretta. Poi frullo tutto e aggiungo la panna di soia. Scotto le punte facendole soffriggere con un po' di burro. Nel frattempo taglio il pane e lo faccio tostare nel forno. Servo tutto ben caldo con un giro d'olio.

Crumble di mele *di Piera*

Ingredienti:

4 o 5 Mele

50 gr di zucchero integrale

150 gr di farina

60 gr di burro

Cannella

limone

(le dosi sono indicative)

Sbuccio le mele le taglio a spicchi grossi spruzzandole con del limone. Le faccio tostare con un po' di burro e cannella, per qualche minuto, poi preparo il crumble. Mescolo con le mani la farina con lo zucchero e il burro, lasciandolo un po' grezzo. Ricopro una tortiera con la carta da forno metto uno strato di crumble, le mele e infine le ricopro col rimanente crumble. Inforno a 150 gradi per 30 minuti.

E per finire un buon caffè!