

# VELLUTATA DI PATATE E ASPARAGI

## *Ingredienti*

- 2 patate medie
- 1 mazzo di asparagi
- carota media
- mezzo gambo di sedano
- prezzemolo
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini d'olio
- crostini



## *Preparazione*

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola.

Coprire di acqua e bollire fino a che non sono tutti cotti (circa mezz'ora).

Fare freddare e frullare il tutto. Se necessario aggiungere un po' di acqua, o latte, per raggiungere una consistenza cremosa.

Portare nuovamente a bollire.

Servire con crostini.