

Vellutata di asparagi e panko croccante

Tempo totale **30 Min** 15 Min Tempo di preparazione **15 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

2.050 kJ / 490 kcal

Grassi: **30 g** Proteine: **13 g**

Carboidrati: **31 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

500 g di asparagi verdi
200 g di patate
1 cipolla
1 spicchio di aglio
2,5 cucchiaini di olio d'oliva
2 cucchiaini di burro
600 ml di acqua
2 cucchiaini [Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu \(Salsa di Soia\) Kikkoman](#)
1 cucchiaino di aceto balsamico
1 cucchiaino [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)
20 g [Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile Giapponese](#)
10 g di Parmigiano grattugiato
0,5 cucchiaino di pepe nero
70 ml di panna fresca
1 cucchiaino di cipollotto tritato

PREPARAZIONE

Passaggio 1

500 g di asparagi verdi - **200 g** di patate - **1** cipolla - **1** di aglio - **1 cucchiaino** di olio d'oliva - **1 cucchiaino** di burro

Lavare gli asparagi e tagliare le estremità legnose.

Tagliare le punte di tre asparagi e metterle da parte; affettare il resto a rondelle di circa 1 cm.

Pelare le patate e tagliarle a cubetti piccoli. Tritare finemente la cipolla e l'aglio. Scaldare l'olio d'oliva e il burro in una casseruola dal fondo spesso.

Aggiungere la cipolla, l'aglio, le patate e gli asparagi a rondelle. Rosolare insieme per 1 minuto.

Passaggio 2

600 ml di acqua - **2 cucchiaini** [Base di Zuppa di Ramen Concentrata - Gusto Shoyu \(Salsa di Soia\) Kikkoman](#)

Aggiungere la Base per Zuppa Ramen Kikkoman all'acqua calda e mescolare bene. Versare il liquido nella casseruola del Passaggio 1 e lasciare sobbollire per circa 10 minuti.

Passaggio 3

1 cucchiaino di olio d'oliva - **1 cucchiaino** di aceto balsamico - **1 cucchiaino** [Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman](#)

Durante la cottura della zuppa, preparare le punte di asparago messe da parte nel Passaggio 1.

Tagliarle nel senso della lunghezza a striscioline sottili. In una ciotolina mescolare l'olio d'oliva, l'aceto balsamico e la Salsa di Soia Kikkoman.

Aggiungere le striscioline di asparago e lasciare marinare per 10 minuti.

Passaggio 4

0,5 cucchiaio di olio d'oliva - **1 cucchiaio** di burro
- **20 g** Panko Kikkoman - Pangrattato in Stile
Giapponese - **10 g** di Parmigiano grattugiato
Scaldare l'olio d'oliva e il burro in una padella.
Aggiungere il Panko Kikkoman e tostare per 2–3
minuti fino a doratura. Trasferire in una ciotola,
unire il Parmigiano grattugiato e mescolare bene.

Passaggio 5

0,5 cucchiaio di pepe nero - **70 ml** di panna fresca
- **1 cucchiaio** di cipollotto tritato
Frullare la zuppa fino a ottenere una consistenza
liscia, quindi condire con il pepe nero e incorporare
la panna, tenendone da parte 1 cucchiaio per la
decorazione. Versare la vellutata in due ciotole e
guarnire con la panna restante, le striscioline di
asparago marinate del Passaggio 3 e il cipollotto
tritato. Servire con la guarnizione croccante di
Panko Kikkoman.