



ZUPPA DI AGNELLO CON ASPARAGI SELVATICI, PATATE E PECORINO

Ingredienti

½ Kg agnello
400 g asparagi selvatici
200 g fave fresche decorticate
1 scalogno
200 g patate pelate, tagliate a cubetti e sbollentate
100 g pecorino
Olio Q.B.
Sale Q.B.
Pepe Q.B.
Sedano, carota e cipolla per brodo vegetale
Mazzo aromatico
1 spicchio aglio in camicia

Procedimento

In una casseruola mettere olio, scalogno tagliato sottile, aglio in camicia e mazzo aromatico; far soffriggere e aggiungere gli asparagi selvatici mondati e tagliati, la carne di agnello e far rosolare, aggiungere il brodo vegetale.

5 minuti dalla fine della cottura aggiungere le fave fresche e le patate precedentemente sbollentate e tagliate a cubetti.
Regolare di sale e di pepe.
Decorare con germogli di piselli, punte di asparagi sbollentati e cialda di pecorino.