Vellutata di gambi di asparagi in pentola a pressione

I gambi di un mazzo di asparagi tagliati a piccole rondelle

2 patate medio grosse

1 spicchio d'aglio

un po' di cipolla affettata

una mezza manciata di rosmarino

Rosolare cipolla, aglio intero e rosmarino. Aggiungere i gambi degli asparagi e lasciarli insaporire per alcuni minuti. Unire le patate tagliate a pezzi, sale o dado tanta acqua quanto basta perche la vellutata rimanga densa. Chiudere la pentola e al sibilo calcolare 20 minuti. I gambi degli asparagi devono risultare morbidi.Tritare tutto con il minipimer fino a ridurre il tutto a crema da consumare eventualmente con crostini.