

Asparagi viola su purea di piselli gialli

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **55 min** DOSI PER: **4 persone**

In stagione di asparagi, tra i tanti colori che la natura ci propone questa sera ho scelto la varietà viola, da servire accompagnati da inusuali ma gustosissimi piselli gialli in purea, impreziositi da un tocco di curcuma.

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di asparagi viola
- 400 gr di piselli gialli secchi
- una cipolla di media grandezza
- 30 gr di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di curcuma in polvere
- pepe qb
- sale marino integrale qb

Procedimento

1. Monda gli asparagi e cuocili al vapore per 15 minuti.
2. Fai imbiondire nell'olio extravergine di oliva la cipolla tagliata sottilmente per qualche minuto

con un pizzico di sale, dopodiché aggiungi i piselli gialli lavati e scolati e l'acqua in proporzione di 1 a 2 (1 volume di piselli, 2 volumi di acqua) e lascia cuocere a fuoco basso per circa 40 minuti.

3. Una volta che i piselli sono giunti a cottura, togli dal fuoco e passali con il minipimer per ridurli in purea, dopodiché rimettili sul fuoco e aggiungi la curcuma e aggiusta di sale e pepe.
4. Salta velocemente gli asparagi in padella con un filo di olio extravergine di oliva e servili subito insieme alla purea di piselli gialli.