

CONTORNI

Asparagi al prosciutto con salsa piccante

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Asparagi	1000 g
Prosciutto cotto tagliato a fette	200 g
Prezzemolo	50 g
Aceto di vino bianco	4 cucchiaini
Uovo sodo	1
Capperi sott'aceto	50 g
Filetti d'acciughe	3
Panino raffermo	1/2
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Nettare con cura gli asparagi, lavateli e legateli a mazzetti non troppo grossi, poneteli nell'apposita casseruola con l'acqua bollente salata sufficiente ad arrivare sotto le punte e fateli lessare a calore moderato per 20 minuti circa.
- 2 Nel frattempo, preparate la salsa d'accompagnamento: tritate finemente con la mezzaluna i capperi ben sgocciolati assieme all'uovo sodo, al prezzemolo e ai filetti d'acciughe, raccogliete l'ottenuto in una terrina, unite il pane raffermo ammollato con l'aceto, ben strizzato e sminuzzato e incorporatelo bene al trito.
- 3 Legate la salsa con l'olio, regolate di sale e cospargete di pepe. Quando gli asparagi saranno cotti al punto giusto, scolateli dall'acqua di cottura, slegate i mazzetti e fateli intiepidire sul piano di lavoro.
- 4 Fatto ciò, formate dei piccoli mazzetti con 4-5 asparagi, avvolgete ognuno con una fetta di prosciutto e adagiateli man mano sul piatto di portata.
- 5 Distribuite la salsa preparata alla base dei mazzetti, appena sotto il prosciutto, e a metà altezza degli asparagi, decorate a piacere con fettine di limone e carote a rondelle.