

CONTORNI

Asparagi alla diavola

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Asparagi	1000 g
Capperi	50 g
Prosciutto cotto	200 g
Acciughe	2
Prezzemolo	50 g
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Sale	
Pepe	
Carota lessata	1
Cetriolini sott'aceto	4
Aceto di vino rosso	4 cucchiaini
Limone	1
Uovo sodo	1
Mollica di pane	1 manciata

Preparazione

- 1 Pulire gli asparagi, privandoli della parte più chiara e legnosa e lavarli accuratamente.
- 2 Allineate gli asparagi su un tagliere in gruppi di circa 10 unità e pareggiarli con il coltello in modo che abbiano tutti circa la stessa altezza.
- 3 Legateli a mazzetti e lessateli in una pentola con acqua bollente salata per circa 20 minuti a fuoco moderato. Quando sono cotti al dente, scolateli e asciugateli delicatamente con uno straccio pulito.
- 4 Avvolgere la parte inferiore di ciascun mazzetto con una fetta di prosciutto cotto e e disporli su un piatto da portata.
- 5 Con la mezzaluna, tritare finemente il prezzemolo pulito, l'uovo sodo sgusciato, i capperi e le acciughe, ponendo il composto ottenuto in una scodella e incorporare la mollica di pane precedentemente imbevuta con l'aceto e strizzata per dar densità alla salsina.

- 6 Condire il composto con l'olio, il sale e il pepe e mescolare con cura con una forchetta fino alla migliore amalgama. Distribuire il composto ottenuto sugli asparagi disponendolo in modo decorativo.
- 7 Guarnire il piatto con fettine di limone, cetriolini sott'aceto e rondelle di carota lessata.