

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi alla bassanese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1
2 kg di asparagi di Bassano
tuorli di 4 uova sode
olio d'oliva
aceto o limone
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliate la parte terrosa degli asparagi, raschiateli verso il fondo, lavateli, legateli a mazzi in modo che le punte siano tutte alla stessa altezza e tagliate ancora i gambi, pareggiandoli.

Cuoceteli a vapore o tuffateli in acqua bollente salata, lasciando fuori le punte per circa tre dita. Copriteli e bolliteli, secondo la grossezza, dai 15 ai 20 minuti. Scolateli, slegateli e lasciateli intiepidire.

Nel frattempo schiacciate in una scodella con una forchetta i tuorli d'uovo sodi, e versate

l'olio a poco a poco, sempre rimescolando, quindi l'aceto. Salate e pepate; dovrà risultare una salsetta cremosa.

Disponete gli asparagi su un piatto di portata, con le punte che convergono verso il centro, distribuite la salsa sulla parte commestibile e servite.