

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi fritti con salsa di erba cipollina

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1kg di asparagi
1 limone (succo)
sale
farina
uova
pane grattugiato.

PER LA SALSA

1/4 l di panna
1/4 l d'acqua di cottura degli asparagi
sale
erba cipollina.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare gli asparagi e cucinarli in acqua salata con limone e un po' di latte per 20 minuti.

Asciugarli, condirli con limone e sale; impanarli con farina, uova, pane grattugiato; friggerli, quindi, in olio.

Accompagnarli con una salsina fatta così: va bollita la panna e l'acqua degli asparagi; quando sarà ridotto a metà, aggiungere l'erba cipollina e servirla sopra gli asparagi.