

ANTIPASTI E SNACK

## Tramezzini asparagi e prosciutto crudo di Parma

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

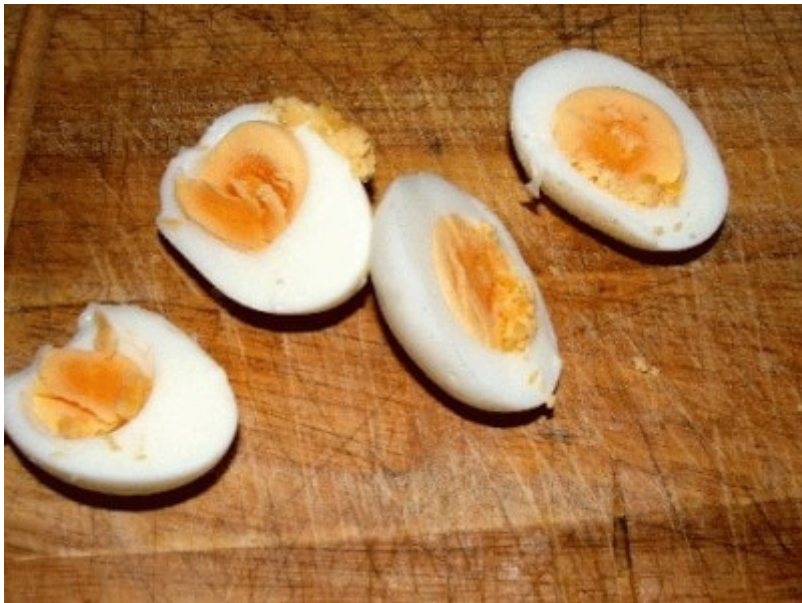
pane per tramezzini  
asparagi  
uova  
succo di 1 limone  
1 acciuga dissalata  
qualche cappero  
olio  
prosciutto crudo di Parma.

### PREPARAZIONE

**1** Pareggiare gli asparagi eliminando le parti legnose e farli bollire tenendoli al dente.



2 Rassodare le uova mantenendo il tuorlo livemente molle al centro.



3 Spremere un limone.



4 Tritare un'acciuga dissalata e qualche capperi.



5 Passare le uova al setaccio, emulsionare con olio a filo e unire il succo di limone e il trito di acciuga e capperi.



- 6 Farcire il tramezzino con poca salsa, qualche asparago, una fettina di crudo di Parma dolce, un'altro pò di salsa e alla fine qualche pezzetto di albume.



