

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

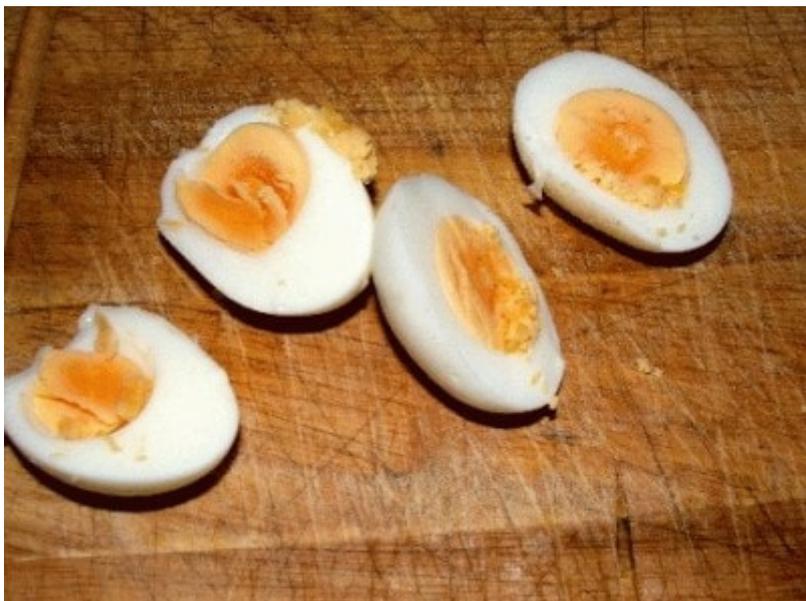
pane per tramezzini
asparagi
uova
succo di 1 limone
1 acciuga dissalata
qualche capperi
olio
prosciutto crudo di Parma.

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.



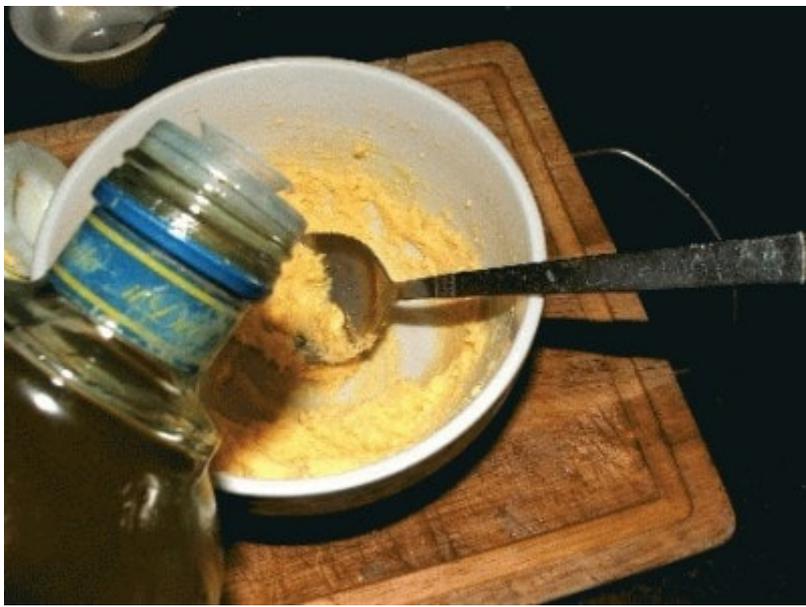
3 Spremere un limone.



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.



