

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi all'ungherese

LUOGO: **Europa / Ungheria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ASPARAGI 1 kg
PANNA ACIDA 200 ml
BURRO 50 gr
PANGRATTATO grosso - 100 gr
PAPRICA 1 cucchiaino da tavola
SALE

Gli asparagi all'ungherese sono un modo gustoso e diverso di presentare questa saporita verdura.

Come per la maggior parte dei piatti austro-ungarici troviamo l'utilizzo di ingredienti come la panna acida che conferisce ulteriore cremosità e un pizzico di acidità in un contorno che altrimenti risulterebbe tendenzialmente dolce.

La sapidità data dal pane tostato completa il piatto aggiungendo, inoltre, anche un tocco di croccantezza.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate gli asparagi tagliando la parte finale dei gambi che risulta più legnosa e difficile da cuocere.



- 2 Pelate la parte del gambo rimasto con un pelapatate. Nel frattempo portate ad ebollizione una pentola d'acqua.



- 3 Posizionate gli asparagi nel cestello della vaporiera in uno strato solo, poi posizionatelo sulla pentola con l'acqua a bollire. Fate cuocere per circa 5 minuti coprendo con un coperchio.



- 4 Fate fondere una noce di burro in una padella e aggiungete del pangrattato che sia un po' grosso e fatelo tostare.





5 A questo punto imburrate una pirofila e distribuitevi uno strato di panna acida.



6 Distribuite anche un po' di pangrattato sul quale distribuirete una spolverata di paprica.

Togliete gli asparagi dal vapore e disponetene uno strato nella pirofila. Salate a dovere.



7 Coprite con dell'altra panna acida, un altro strato di asparagi e ancora della panna acida.



8 Coprite il tutto con altro pangrattato tostato, una macinata di sale e una spolverata di paprica.





9 Infornate a 200°C per circa 10 minuti o finché la superficie non risulti ben gratinata.



10 Servite gli asparagi ben caldi.

