

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi alla bassanese

di: *Cookaround*

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 sode, e versate l'olio a poco a poco, sempre rimescolando, quindi l'aceto. Salate e pepate; dovrà risultare una salsa 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.