

SECONDI PIATTI

Asparagi con salsa all'uovo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** COSTO:
medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La ricetta degli asparagi con salsa all'uovo, è in realtà una gustosa rivisitazione di quelli alla goriziana, nella ricetta originale la salsa all'uovo viene cosparsa direttamente sugli asparagi, noi abbiamo pensato di utilizzare gli albumi sodi come contenitori dai quali ciascuno potrà raccogliere la salsa per condire gli asparagi. La ricetta è davvero semplice ma di grande effetto e sarà l'ideale per fare una gran bella figura a tavola con i nostri ospiti, magari durante un pranzo primaverile. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate questi ortaggi in modo particolare vi consigliamo anche un'altra soluzione: [risotto](#) con gli

asparagi, un grande classico che non passa mai di moda.

INGREDIENTI

UOVA 8

ASPARAGI 800 gr

SENAPE 2 cucchiari da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiario da
tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare la ricetta degli asparagi all'uovo.



2 Eliminatene la parte bassa più legnosa dagli asparagi, lavateli e, con dello spago da cucina, legateli a mazzetti di 5/6 pezzi.

Prendete una pentola sufficientemente alta e capiente e sistemate gli asparagi in posizione verticale. Riempite la pentola d'acqua fredda avendo cura di tenere le punte

degli asparagi sopra il livello dell'acqua in modo che si cuociano al vapore senza spappolarsi.



3 Salate l'acqua e fate lessare per circa 15 minuti dal momento in cui l'acqua inizierà a bollire.

Nel frattempo cuocete le uova per circa 8 minuti in acqua bollente. Lasciate raffreddare le uova, poi tagliatele a metà ed estraete i tuorli, conservando gli albumi.

Trasferite i tuorli in una ciotola e schiacciateli con una forchetta. Aggiungete la senape, l'aceto, il sale e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, mescolate bene gli ingredienti. Versate, infine, lentamente l'olio e amalgamate fino ad ottenere una salsa piuttosto cremosa.



4 Riempite, con questa crema gli albumi sodi conservati.

Scolate gli asparagi, adagiateli su un piatto da portata e slegateli. Servite gli asparagi con le mezze uova farcite di salsa all'uovo.