

**SECONDI PIATTI** 

## Asparagi con salsa all'uovo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Asparagi e uova sono da sempre un matrimonio ben riuscito, oggi ti proponiamo una ricetta molto scenografica: gli asparagi con salsa all'uovo.

Provala quando gli asparagi sono nel pieno della stagione, quindi teneri e saporiti. Questo secondo piatto sostanzioso è ideale per una cena ricercata, quando vuoi fare bella figura. Usa gli albumi delle uova come contenitori per la salsa all'uovo, sarà un successo garantito!

Ecco altre ricette con asparagi che devi assolutamente provare:

Risotto agli asparagi Asparagi alla parmigiana

## INGREDIENTI

UOVA 8

ASPARAGI 800 gr

SENAPE 2 cucchiai da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da

tavola

SALE

## PREPARAZIONE

Elimina la parte bassa più legnosa dagli asparagi, lavali e, con dello spago da cucina, legali a mazzetti di 5/6 pezzi ciascuno.

Prendi una pentola sufficientemente alta e capiente e sistema gli asparagi in posizione verticale. Riempi 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.

2 Sala l'acqua e fai lessare per circa 15 minuti dal momento in cui l'acqua inizierà a bollire.

Nel frattempo cuoci le uova per circa 8 minuti in acqua bollente. Lascia raffreddare le uova, poi tagliale a metà ed estrai i tuorli, conservando gli albumi.

Trasferisci i tuorli in una ciotola e schiacciali con una forchetta. Aggiungi la senape, l'aceto, il sale e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, mescola bene gli ingredienti. Versa, infine, lentamente l'olio e amalgama fino ad ottenere una salsa piuttosto cremosa.

3 Riempi, con questa crema gli albumi sodi.

Scola gli asparagi, adagiali su un piatto da portata e slegali. Servi gli asparagi con le mezze uova farcite di salsa all'uovo.

## CONSIGLIO

Per una cottura degli asparagi perfetta, ti consiglio di munirti di una comoda <u>pentola cuoci</u> <u>asparagi</u>, in questo modo la cottura potrà essere effettuata con gli asparagi in piedi per poi estrarli con il comodo cestello in dotazione.