



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Asparagi al burro di acciughe



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola (o asparagiera), tegamino, cucchiaio di legno, piatto da portata**

Ingredienti

- 1 kg di asparagi verdi
- 1 scalogno
- 100 g di burro
- 8 filetti di acciughe
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- Sale
- Pepe

Preparazione Asparagi al burro di acciughe

Passo 1.

Pulite gli asparagi privandoli della parte più dura, lessateli in acqua salata e disponeteli su un piatto da portata.

Passo 2.

Fate sciogliere in un tegamino il burro e fate rosolare lo scalogno tritato, quando lo scalogno sarà appassito aggiungete le acciughe e mescolate con un cucchiaio di legno.

Passo 3.

Aggiungete infine il prezzemolo tritato, salate e pepate a piacere.

Passo 4.

Aggiungete un cucchiaino di aceto di vino bianco.

Passo 5.

Versate la salsina sugli asparagi e servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)