



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

Asparagi alla bassanese



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, canovaccio, cucchiaio di legno, piatta da portata**

Ingredienti

- 1 kg di asparagi di Bassano
- 4 tuorli sodi
- aceto di vino bianco o succo di limone
- 5 cucchi di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Asparagi alla bassanese

Passo 1.

Pulite, sfilettandoli, gli asparagi. legateli in modo le le punte siano tutte alla stessa altezza epareggiateli.

Passo 2.

Poneteli a cuocere, in acqua bollente e salata in una pentola alta e stretta in modo che le punte siano 4 cm fuori dall'acqua.

Passo 3.

Fate cuocere per 15-20 minuti.

Passo 4.

Quando gli asparagi saranno cotti lasciarli intiepidire su un canovaccio da cucina.

Passo 5.

Preparate nel frattempo la salsa, schiacciando i tuurli d'uovo e aggiungendo a filo ol'olio e il succo di limone (o l'aceto) e mescolando con un cucchiaino di legno.

Passo 6.

Adagiate gli asparagi su un piatto da portata in modo che le punte siano rivolte verso il centro e cospargeteli con la salsa.

Note

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