

LA RICETTA

Asparagi alla veneta

CULTURA

26_07_2022

**Liana
Marabini**



Ingredienti per 4 persone

20 asparagi bianchi (circa un chilo)

6 uova medie

50 g di aceto di vino bianco

50 g di olio extravergine di oliva
sale
pepe

Preparazione

Mettere dell'acqua in un pentolino, immergere le uova a temperatura ambiente e portarle a bollore e poi attendere 7-8 minuti per renderle sode. Una volta rassodate, scolare l'acqua bollente, riempire il pentolino con acqua fredda, quindi lasciarle raffreddare, poi sbucciarle e tenerle da parte.

Lavare gli asparagi, pelare il gambo con un pelapatate dal fondo fino a metà asparago ed eventualmente eliminare qualche centimetro di fondo se troppo coriaceo. Mettere sul fuoco una pentola alta e stretta piena d'acqua, abbastanza grande per immergerci tutti gli asparagi e fare fuoriuscire solo le punte; portare a bollore, salare leggermente l'acqua e fare lessare gli asparagi a testa in su per qualche minuto. Si capisce che sono cotti non appena le punte sono morbide.

Nel frattempo, prendere un frullatore ad immersione o un cutter, adagiarsi le uova tagliate a metà, l'aceto di vino bianco, l'olio e frullare fino ad ottenere una crema liscia; si può unire un goccio di acqua o aggiungere più o meno aceto fino ad arrivare ad una consistenza cremosa. Una volta che gli asparagi sono cotti, scolarli, adagiarli su di un piatto da portata e versarci sopra la salsa di uova. Servire ben caldo.