

# Asparagi Al Prosciutto Con Salsa Piccante

Nettate con cura gli asparagi, lavateli e legateli a mazzetti non troppo grossi, poneteli nell'apposita casseruola con l'acqua bollente salata sufficiente ad arrivare sotto le punte e fateli lessare a calore moderato per 20 minuti circa. Nel frattempo, preparate la salsa d'accompagnamento: tritate finemente con la mezzaluna i capperi ben sgocciolati assieme all'uovo sodo, al prezzemolo e ai filetti d'acciughe, raccogliete l'ottenuto in una terrina, unite il pane raffermo ammollato con l'aceto, ben strizzato e sminuzzato e incorporatelo bene al trito. Legate la salsa con l'olio, regolate di sale e cospargete di pepe. Quando gli asparagi saranno cotti al punto giusto, scolateli dall'acqua di cottura, slegate i mazzetti e fateli intiepidire sul piano di lavoro. Fatto ci?, formate dei piccoli mazzetti con 4-5 asparagi, avvolgete ognuno con una fetta di prosciutto e adagiateli man mano sul piatto di portata. Distribuite la salsa preparata alla base dei mazzetti, appena sotto il prosciutto, e a met? altezza degli asparagi, decorate a piacere con fettine di limone e carote a rondelle.

## Ingredienti

1000 G Asparagi  
200 G Prosciutto Cotto Tagliato A Fette  
50 G Prezzemolo  
4 Cucchiari Aceto Di Vino Bianco  
1 Uovo Sodo  
50 G Capperi Sott'aceto  
3 Filetti D'acciughe  
1/2 Panino Raffermo  
1/2 Bicchiere Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 25 minuti.