

Asparagi All'arancia

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli per un quarto d'ora in acqua bollente salata. Scolateli e disponeteli sul piatto da portata. Fate la maionese, insaporitela con la senape e il succo d'arancia filtrato al colino, distribuitene alcuni cucchiaini sulle punte degli asparagi, versate il resto in salsiera e servite a tavola. Se piace si pu? aggiungere alla salsa un poco di buccia d'arancia tagliata a filetti sottilissimi. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Chardonnay DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Cilento Bianco DOC.

Ingredienti

1000 G Asparagi
Maionese Di 2 Uova
1 Cucchiaino Senape
1/2 Arancia
Sale

Note

Preparazione: 10 minuti.