

Asparagi Alla Diavola

Pulire gli asparagi, privandoli della parte pi? chiara e legnosa e lavarli accuratamente. Allineate gli asparagi su un tagliere in gruppi di circa 10 unit? e pareggiarli con il coltello in modo che abbiano tutti circa la stessa altezza. Legateli a mazzetti e lessateli in una pentola con acqua bollente salata per circa 20 minuti a fuoco moderato. Quando sono cotti al dente, scolateli e asciugateli delicatamente con uno straccio pulito. Avvolgere la parte inferiore di ciascun mazzetto con una fetta di prosciutto cotto e e disporli su un piatto da portata. Con la mezzaluna, tritare finemente il prezzemolo pulito, l'uovo sodo sgusciato, i capperi e le acciughe, ponendo il composto ottenuto in una scodella e incorporare la mollica di pane precedentemente imbevuta con l'aceto e strizzata per dar densit? alla salsa. Condire il composto con l'olio, il sale e il pepe e mescolare con cura con una forchetta fino alla migliore amalgama. Distribuire il composto ottenuto sugli asparagi disponendolo in modo decorativo. Guarnire il piatto con fettine di limone, cetriolini sott'aceto e rondelle di carota lessata.

Ingredienti

1000 G Asparagi
50 G Capperi
200 G Prosciutto Cotto
2 Acciughe
50 G Prezzemolo
1/2 Bicchiere Olio D'oliva
Sale
Pepe
1 Carota Lessata
4 Cetriolini Sott'aceto
4 Cucchiaini Aceto Di Vino Rosso
1 Limone
1 Uovo Sodo
1 Mancinata Mollica Di Pane

Note

Preparazione: 30 minuti.