

Asparagi Alla Senape

Tagliare la parte finale dei gambi agli asparagi, raschiarli, legarli e cuocerli in acqua salata e a pentola coperta. Scolarli e lasciarli asciugare. Tagliare le punte e metterle in un'insalatiera. A parte emulsionare la senape con l'aceto, salare, incorporare 3 cucchiaini di panna e 4 di olio. Sbattere bene la salsa e versarla sulle punte di asparagi. Mescolare delicatamente e servire.

Ingredienti

1500 G Asparagi
1 Cucchiaino Senape Piccante
2 Cucchiaini Aceto Balsamico
3 Cucchiaini Panna Liquida
4 Cucchiaini Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 10 minuti.