

Asparagi Piccanti

Mondate gli asparagi, raschiando con un coltello la parte terminale del gambo, piuttosto coriacea, dall'alto verso il basso, poi lavateli accuratamente. Allineate gli asparagi puliti su un tagliere, in gruppi di una decina circa, e pareggiateli cercando di portarli tutti alla stessa lunghezza, quindi legateli a mazzetti e fateli lessare in una pentola piena d'acqua bollente salata per circa 20 minuti, a fuoco moderato. Quando sono cotti al dente, scolateli e asciugateli tamponando leggermente con un canovaccio. Avvolgete la parte inferiore di ciascun mazzetto in una fetta di prosciutto cotto e adagiateli uno accanto all'altro su un piatto di portata. Radunate su un tagliere il prezzemolo pulito, l'uovo sodo sgusciato, i capperi e le acciughe e sminuzzate il tutto servendovi della mezzaluna. Ponete il trito ottenuto in una scodella e mescolatevi la mollica di pane, precedentemente imbevuta con 4 cucchiaini d'aceto e strizzata. Condite il composto con mezzo bicchiere d'olio d'oliva, il sale necessario e una macinata di pepe, infine mescolate con cura fino ad amalgamare bene tutti gli ingredienti, servendovi di una forchetta. Distribuite il composto sugli asparagi, disponendolo in modo decorativo, quindi guarnite il piatto con fettine di limone e rondelle di carota lessata e servite.

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 Cucchiaini Aceto Di Vino
1 Limone
1 Uovo Sodo
1 Mancinata Mollica Di Pane

Note

Preparazione: 25 minuti.