

Cocktail Di Asparagi (2)

Lessate gli asparagi nell'apposita pentola alta e stretta, lasciateli raffreddare e tagliateli a pezzetti piuttosto piccoli (solo la parte tenera). Tagliate a dadi il prosciutto cotto, togliendo ogni particella di grasso, e le 2 fette di ananas. Mescolate tutti gli ingredienti e poneteli in 4 coppe su foglie di lattuga. Coprite con la maionese, guarnite con fettine di uovo sodo e di pomodoro e cospargete con prezzemolo tritato. L'ananas deve essere al naturale, e non sciroppato (nel caso disponeste solo di quello in scatola, sciacquate le fette con acqua fredda e passatele nel succo di limone).

Ingredienti

500 G Asparagi Freschi
100 G Prosciutto Cotto (fette Da 100 G)
1 Tazza Maionese
1 Limone (succo)
Alcune Gocce Brandy
4 Foglie Insalata Lattuga
1 Pomodoro
1 Uovo Sodo
2 Fette Ananas Fresco (o Ananas In Scatola)
Prezzemolo Tritato
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.