



Asparagi al prosciutto con salsa piccante

[Del 21/09/2000 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1000 g di asparagi, 200 g di prosciutto cotto tagliato a fette, 50 g di prezzemolo, 4 cucchiaini di aceto di vino bianco, 1 uovo sodo, 50 g di capperi sott'aceto, 3 filetti d'acciughe, 1/2 di panino raffermo, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, sale, pepe

Nettate con cura gli asparagi, lavateli e legateli a mazzetti non troppo grossi, poneteli nell'apposita casseruola con l'acqua bollente salata sufficiente ad arrivare sotto le punte e fateli lessare a calore moderato per 20 minuti circa. Nel frattempo, preparate la salsa d'accompagnamento: tritate finemente con la mezzaluna i capperi ben sgocciolati assieme all'uovo sodo, al prezzemolo e ai filetti d'acciughe, raccogliete l'ottenuto in una terrina, unite il pane raffermo ammollato con l'aceto, ben strizzato e sminuzzato e incorporatelo bene al trito. Legate la salsa con l'olio, regolate di sale e cospargete di pepe. Quando gli asparagi saranno cotti al punto giusto, scolateli dall'acqua di cottura, slegate i mazzetti e fateli intiepidire sul piano di lavoro. Fatto ciò, formate dei piccoli mazzetti con 4-5 asparagi, avvolgete ognuno con una fetta di prosciutto e adagiateli man mano sul piatto di portata. Distribuite la salsa preparata alla base dei mazzetti, appena sotto il prosciutto, e a metà altezza degli asparagi, decorate a piacere con fettine di limone e carote a rondelle.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]