



Asparagi alla diavola

[Del 27/11/2005 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1000 g di asparagi, 50 g di capperi, 200 g di prosciutto cotto, 2 acciughe, 50 g di prezzemolo, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, sale, pepe, 1 carota lessata, 4 cetriolini sott'aceto, 4 cucchiaini di aceto di vino rosso, 1 limone, 1 uovo sodo, 1 manciata di mollica di pane

Pulire gli asparagi, privandoli della parte più chiara e legnosa e lavarli accuratamente. Allineate gli asparagi su un tagliere in gruppi di circa 10 unità 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 densità 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.

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