

MOUSSE DI ASPARAGI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 280 g di punte d'asparago
- 3 uova sode
- 2 cucchiai sherry secco
- 15 g di colla di pesce
- 30 cl panna
- 1 rametto prezzemolo riccio
- 1 limone
- sale
- pepe

Lessate le punte d'asparago in una pentola con poca acqua bollente salata per 6-7 minuti, lasciatele intiepidire nella loro acqua e frullate tutto assieme alle uova sode, il sale necessario e una macinata di pepe in modo da ottenere una purea omogenea.

Fate sciogliere la colla di pesce, già ammorbidita, nello Sherry a bagnomaria ed incorporatela al composto di asparagi. Unite, poco alla volta, anche la panna, montata a neve fermissima, quindi distribuite la mousse in sei stampini a forma di cuore e fate rassodare in frigorifero per 2 ore circa.

Prima di servire, sformate le mousse su piatti individuali e guarnitele con una fettina di limone e una foglia di prezzemolo riccio.