

MOUSSE DI ASPARAGI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di asparagi
- 250 g di formaggio cremoso
- 3 uova
- 1 albume d'uovo
- 1/2 limone
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua bollente salata per una decina di minuti e frullateli dopo aver tagliato e messo da parte per la decorazione le punte più belle.

Raccogliete il ricavato in un tegame e ponete sul fornello a fuoco basso per far evaporare un po' dell'umidità.

Nel frattempo rassodate le uova, sgusciatele, prelevate i tuorli, sbriciolateli in una ciotola, aggiungete il sale, il pepe e due cucchiaini d'olio.

Mescolate e incorporatevi il formaggio.

Lavorate bene con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo, poi unitevi il passato di asparagi e il succo di limone filtrato al colino.

Regolate sale e pepe.

Continuate a mescolare con delicatezza, quindi incorporatevi un albume montato a neve ben soda avendo cura di mescolare dall'alto in basso per non farlo smontare.

Regolate sale e pepe.

Distribuite il composto in coppette individuali, guarnitele con le punte di asparagi messe da parte.

Servite la mousse fredda.