

PICCOLE MOUSSE DI ASPARAGI

Ingredienti per 8 persone:

- sale
- 1 tuorlo uovo
- 200 g di formaggio fontina
- 3 uova
- 40 cl latte
- 40 g di farina
- 40 g di burro
- 30 g di formaggio parmigiano
- 1000 g di asparagi

Pulite gli asparagi: eliminate la parte bianca e filamentosa, lavateli, fateli lessare in acqua salata per venti minuti, scolateli e passateli al passaverdura dopo aver tenuto da parte sedici punte per la decorazione finale.

Fate sciogliere il burro in un pentolino, unite un pizzico di sale, la farina e diluite il tutto con 3 dl di latte.

Portate la salsa a ebollizione senza mai smettere di girarla in modo da ottenere una besciamella perfettamente liscia.

Levate la besciamella dal fuoco, tenete da parte due cucchiaini abbondanti per preparare la salsa, incorporate al resto il parmigiano e il passato di asparagi.

Lasciate raffreddare il tutto.

Aggiungete al composto i tuorli d'uovo uno alla volta e completate con gli albumi montati a neve ferma.

Ungete otto stampini individuali e versatevi il composto in parti uguali.

Mettete gli stampini nel forno già caldo e lasciate cuocere a 200° per trenta minuti circa.

Preparate la salsa: mettete in un pentolino le cucchiaini di besciamella tenute da parte, incorporate il tuorlo d'uovo, il latte rimanente, la fontina e un pizzico di sale; mescolate bene e portate a ebollizione su fuoco molto basso.

Sformate le mousse di asparagi su piatti individuali e conditele con un poco di salsa alla fontina.

Sistematte due punte di asparago sulla cima di ogni mousse per decorare e servite subito.

Vino consigliato: Chardonnay Trentino.