

ASPARAGI IN SALSA TARTARA

Ingredienti:

Prendete gli asparagi, grattateli, tagliatene i gambi di uguale lunghezza, fatene due mazzetti ben legati e metteteli nell'acqua fredda.

Mettete in ebollizione dell'acqua leggermente salata in un recipiente che li contenga senza dovere tenerli ritti.

Quando l'acqua bolle adagiatevi gli asparagi e quando siano cotti toglietevi l'eccesso d'acqua lasciandone solo quanto basti per coprirli: mettete quindi il recipiente in acqua fredda corrente e lasciateli raffreddare così.

Preparate una salsa maionese che volgerete in salsa tartare e che metterete in salsiera.

Togliete gli asparagi dall'acqua, passateli un istante su di un panno pulito ed asciutto, indi fatene due mucchi in un piatto lungo con tovagliolo, mettendo le cime al centro e servite la salsa a parte.