

ASPARAGI ALLA DIAVOLA

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 salsina.

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.