

ASPARAGI ALLA SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di asparagi
- 1 cucchiaio di senape piccante
- 2 cucchiaini di aceto balsamico
- 3 cucchiaini di panna liquida
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Tagliare la parte finale dei gambi agli asparagi, raschiarli, legarli e cuocerli in acqua salata e a pentola coperta. Scolarli e lasciarli asciugare.

Tagliare le punte e metterle in un'insalatiera.

A parte emulsionare la senape con l'aceto, sale, incorporare 3 cucchiaini di panna e 4 di olio.

Sbattere bene la salsa e versarla sulle punte di asparagi.

Mescolare delicatamente e servire.