

## ASPARAGI ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi
- maionese di 2 uova
- 1 cucchiaino di senape
- 1/2 arancia
- sale

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli per un quarto d'ora in acqua bollente salata.

Scolateli e disponeteli sul piatto da portata.

Fate la maionese, insaporitela con la senape e il succo d'arancia filtrato al colino, distribuitene alcuni cucchiari sulle punte degli asparagi, versate il resto in salsiera e servite a tavola.

Se piace si può aggiungere alla salsa un poco di buccia d'arancia tagliata a filetti sottilissimi.