
ASPARAGI CON BURRO AL DRAGONCELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di asparagi
- 125 g di burro
- 1 cucchiaio di dragoncello tritato
- sale

Mondate gli asparagi raschiando con un coltello la parte inferiore dei gambi, regolatene la lunghezza poi legateli a mazzetti e fateli lessare in una pentola piena d'acqua bollente salata, per circa 15 minuti a calore moderato. Scolateli quando sono morbidi ma ancora sodi, fateli sgocciolare, slegate i mazzetti, infine allineate gli asparagi su un piatto di portata fondo, meglio se rettangolare, disponendo le punte tutte dallo stesso lato, quindi metteteli in caldo. Fatto ciò, ponete il burro in una casseruolina insieme al dragoncello tritato e lasciatelo scaldare a calore molto moderato fino a quando si sarà sciolto completamente. Togliete il burro aromatizzato dal fuoco prima che arrivi a friggere, versatelo mentre è ancora caldo sugli asparagi e servite immediatamente.