

---

## ASPARAGI E RAVANELLI IN SALSA

Ingredienti per 6 persone:

- 700 g di asparagi medi
- 2 mazzetti di ravanelli
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di scorza d'arancia grattugiata
- 1 bustina di zafferano
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 vasetto di yogurth intero
- 2 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pulite gli asparagi, eliminate la parte dura, pulite i ravanelli e tagliateli a fettine.

Cuocete le verdure a vapore, ma al dente.

In una ciotola, mescolate i tuorli con la senape, la scorza d'arancia, lo zafferano, un pizzico di sale; aggiungete lo yogurth e il prezzemolo, montate la salsa mescolando continuamente e aggiungendo circa 2 cucchiari di olio.

Servite le verdure tiepide o anche fredde, accompagnate alla salsa servita a parte.