



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Le ricette di Giandomenico

Asparagi alla veneta

Ingredienti per 4 persone:

700 gr di asparagi
3 uova sode
1 cucchiaino aceto di vino
4 cucchiai olio d'oliva
sale
1 macinata pepe

Lessare in acqua bollente salata gli asparagi mondati. Sgusciare le uova e frullarle con aceto, olio, sale e pepe fino ad ottenere una salsa cremosa. Servire gli asparagi con la salsa.

Relais Castello Bevilacqua
Via Roma, 50 – 37040 Bevilacqua – VR
Tel. 0442 93655 – Fax 0442 642192
www.castellobevilacqua.com
info@castellobevilacqua.com