



ALL' ANTICA ALA
RISTORANTE

Le ricette di Giandomenico

Insalata di asparagi e gamberi

Ingredienti per 6 persone:

1000 gr di asparagi
400 gr di gamberetti
5 uova
1 bicchiere di olio d'oliva
prezzemolo
1 limone
sale
pepe

Gli asparagi devono essere verdi. Tagliate le punte e mettetele in acqua acidulata. Tagliate i gambi nella parte tenera a piccoli pezzi. Scolateli e fateli cuocere in acqua bollente salata. Verso fine cottura unite le punte e fatele cuocere dieci minuti. Scolate e raffreddate con acqua fredda.

Fate rassodare 2 uova. Mettete gli asparagi in un'insalatiera, unite i gamberetti scottati per 10 minuti in acqua bollente e sgusciati.

Con le altre uova, l'olio e il limone preparate una maionese e con questa condite gli asparagi e i gamberetti. Mettete in un'insalatiera, guarnite con le fettine di uova sode e cospargete di prezzemolo tritato.