

# INSALATA DI SCAMPI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di code di scampi sgusciate,
- 1000 g di asparagi,
- 1 mazzetto aromatico,
- 2 tuorli di uova sode,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Eliminate l'eventuale vena nera agli scampi, lavateli e lessateli per circa 15 minuti in una casseruola contenente acqua bollente e il mazzetto aromatico.

Pulite e lavate a lungo sotto l'acqua corrente gli asparagi.

Lessateli, scolateli e tagliate a pezzetti solo le punte.

Passate al setaccio i tuorli d'uova e raccoglieteli in una piccola terrina, aggiungete l'olio e l'aceto, sale e pepe e, mescolando con il cucchiaio di legno, amalgamate gli ingredienti sino ad ottenere una crema.

Scolate gli scampi, metteteli in una insalatiera, unite gli asparagi, condite con la salsa preparata, mescolate e portate in tavola.