

INSALATA DI ASPARAGI E GAMBERETTI

Ingredienti per 6 persone:

- kg. 1,200 di asparagi,
- una confezione di gamberetti surgelati già cotti e sgusciati,
- 3 uova,
- 150 gr di maionese,
- prezzemolo,
- sale.

Pulite bene gli asparagi e liberateli completamente della parte non commestibile, recidere la punta che metterete da parte in acqua acidulata.

Lessare i gambi in acqua salata e quando saranno quasi cotti aggiungete le punte.

Scolateli e lasciateli raffreddare e nel frattempo rassodate le uova.

Sistamate nel piatto di portata gambi e punte degli asparagi e i gamberetti che avrete fatto sgelare.

Condire con la maionese, e decoccare con le uova sode tagliate a rondelle e con il prezzemolo.