CREMA DI ASPARAGI CON CALAMARI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi,
- 1000 g di calamari,
- 600 g di mazzancolle,
- 70 g di carote,
- 100 g di patate,
- 10 g di maggiorana,
- 1 uovo,
- succo di limone,
- sale,
- olio d'oliva.

Tagliare i gambi agli asparagi tenendo da parte le punte.
Lessare i gambi e passarli al mixer con acqua di cottura, olio, sale e maggiorana.
Tagliare a dadini le patate, le carote e le punte di asparagi, aggiungere le teste di calamari macinate, l'uovo, salare e amalgamare bene.
Riempire i calamari con la farcia, cuocerli a bagnomaria per 90 minuti e tagliarli a fette, scottare le mazzancolle, condirle e disporle con le fette di calamari sulla crema di asparagi.