INSALATA DI ASPARAGI E GAMBERI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di asparagi,
- 400 g 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.