

INSALATA TIEPIDA DI PUNTE D'ASPARAGI, SEDANO E TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di asparagi
- 200 g di sedano bianco
- 100 g di rucola
- 1 tartufo bianco
- 50 g di pomodori
- 3 cucchiaini succo di limone
- 5 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Lavate bene gli asparagi, privateli della parte bianca e fateli lessare, in una asparagiera, per 25-30 minuti, finché le punte non saranno tenere; quindi tagliate le punte e lasciatele intiepidire.

Nel frattempo preparate le altre verdure: tagliate il sedano a striscioline sottilissime, il tartufo a scaglie, mondate e lavate la rucola, tagliate i pomodori sbucciati a filetti, versate queste verdure in un'insalatiera e condite con la vinaigrette preparata con l'olio, il sale, il pepe e il succo di limone.

Servite gli asparagi tiepidi accompagnati dall'insalata mista di tartufi.