ASPARAGI IN TUTTE LE SALSE

Ingredienti:

- Asparagi,
- burro,
- parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- aceto,
- succo di limone,
- prezzemolo,
- dragoncello,
- uovo sodo,
- olio,
- maionese,
- senape piccante,
- panna,
- rucola,
- avocado,
- erba cipollina,
- groviera,
- latte,
- salsa Worcester.

Gli asparagi restano croccanti se li cuocete a testa in su.
Troppo cotti, molli, acquosi e insipidi.
Spesso gli asparagi fanno questa misera fine.
Per evitarlo, ecco i consigli dello chef.
Saranno freschi?
Guardate le punte, che devono essere dritte e chiuse e i gambi, che non devono piegarsi ma spezzarsi con uno schiocco.
Perché non perdano la freschezza metteteli in un vaso pieno d'acqua, come un mazzo di fiori.
Per cuocerli raschiate il gambo e tagliate la parte dura, tenendoli alla stessa lunghezza.
Lavateli sotto l'acqua corrente e lasciateli a bagno 15-30 minuti perché perdano il terriccio.
Non bolliteli: sono più gustosi se cotti a vapore (occorrono una ventina di minuti) nell'apposita pentola alta e stretta, in piedi e con pochi cm d'acqua leggermente salata.
In mancanza dell'asparagiera usate una pentola per la pasta.
Per le salse: i condimenti più comuni sono burro fuso e parmigiano gruttugiato.
Oppure sale, pepe e aceto o succo di limone (che si può arricchire con prezzemolo e dragoncello).
Oppure scegliete una di queste classiche salse.
Bassanese: uovo sodo tritato con sale, olio e aceto a piacere.
Alla senape: 250 g di maionese, un cucchiaino di senape piccante, un cucchiaio di panna e una manciatina di rucola strizzata e ridotta in purea.
All'avocado: 2 avocado maturi frullati con succo di limone, panna, prezzemolo, erba cipollina, sale e pepe.

Al formaggio: due etti di groviera messo a bagno nel latte, una spruzzata di salsa Worcester, sale e pepe, amalgamati fino a ottenere una crema.