ASPARAGI AL PROSCIUTTO CON SALSA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi
- 200 g di prosciutto cotto tagliato a fette
- 50 g di prezzemolo
- 4 cucchiaini di aceto di vino bianco
- 1 uovo sodo
- 50 g di capperi sott'aceto
- 3 filetti di acciughe
- 1/2 panino raffermo
- 1/2 bicchiere di olio di oliva
- sale
- pepe

Nettate con cura gli asparagi, lavateli e legateli a mazzetti non troppo grossi, poneteli nell'apposita casseruola con l'acqua bollente salata sufficiente ad arrivare sotto le punte e fateli lessare a calore moderato per 20 minuti circa. Nel frattempo, preparate la salsa di accompagnamento: tritate finemente con la mezzaluna i capperi ben sgocciolati assieme all'uovo sodo, al prezzemolo e ai filetti d'acciughe, raccogliete l'ottenuto in una terrina, unite il pane raffermo ammollato con l'aceto, ben strizzato e sminuzzato e incorporatelo bene al trito.

Legate la salsa con l'olio, regolate di sale e cospargete di pepe.

Quando gli asparagi saranno cotti al punto giusto, scolateli dall'acqua di cottura, slegate i mazzetti e fateli intiepidire sul piano di lavoro.

Fatto ciò, formate dei piccoli mazzetti con 4-5 asparagi, avvolgete ognuno con una fetta di prosciutto e adagiateli mano mano sul piatto di portata.

Distribuite la salsa preparata alla base dei mazzetti, appena sotto il prosciutto, e a metà altezza degli asparagi, decorate a piacere con fettine di limone e carote a rondelle.