



Asparagi con salsa bolzanina

Pelare gli asparagi e tagliare la parte finale più dura. Versare il burro e il vino bianco nell'acqua salata e aggiungere gli asparagi. **Cuocere** per un massimo di **20 minuti** a seconda dello spessore degli asparagi.

Cuocere le uova finché saranno sode, lasciarle raffreddare e separare il tuorlo dall'albume. In una scodella mescolare il tuorlo d'uovo con la senape e con il consommé di carne. Successivamente incorporare l'olio, l'erba cipollina, l'albume finemente tritato e insaporire con pepe e sale.

Ingredienti per 4 persone

- 15 asparagi bianchi
- 2 cucchiaini di vino bianco
- burro
- sale

Per la salsa bolzanina:

- 2 uova
- 1 cucchiaino di senape
- 150 ml d'olio
- 2 cucchiaini di consommé di carne caldo
- 1 cucchiaino di erba cipollina
- sale e pepe