

## ANTIPASTO DI GAMBERETTI E ASPARAGI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 5 uova
- 5 limoni
- maggiorana
- prezzemolo
- timo
- senape (mezzo cucchiaino)
- vino bianco secco (50ml)
- pepe nero
- patè di olive (2 cucchiaini)
- Punta di Asparagi Findus (600g)
- Gamberi Sgusciati That's Amore Findus (100g)

### Come si prepara

Rassodate le uova: mettetele al fuoco in acqua fredda e fatele bollire per nove minuti.

Scolatele e mettetele sotto l'acqua fredda corrente per arrestarne la cottura.

Preparate le punte di asparagi seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, scolate e tagliatele in senso verticale.

Lasciate scongelare i gamberi e scotteteli per pochi istanti in poca acqua salata e vino mescolati. Scolateli e conditeli con qualche cucchiaino di salsina preparata sciogliendo la senape con il limone, olio, sale e pepe.

Tagliate a spicchi regolari o a fettine rotonde, quattro uova.

Mettete nel frullatore il rimanente tuorlo sodo con una generosa manciata di prezzemolo, due cucchiaini di patè di olive, un cucchiaino di foglioline di timo o maggiorana, 4 o 5 cucchiaini di olio e tre di succo di limone, un bel pizzico di sale e pepe.

Frullate la salsina per qualche istante.

Disponete in bell'ordine, in un piatto da portata, le punte di asparagi, gli spicchi di uova sode e i

gamberi, condite con qualche cucchiaino di salsa, punte di asparagi e uova e servite a parte la rimanente.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

## Tags

tartine, antipasti freddi, pesce, occasioni speciali, leggera, light, uova, new, feste, surgelato, dieta, tradizionale, mediterraneo

