

ASPARAGI ALL'ARANCIA

Ingredienti

- sale
- burro (50g)
- aceto (30ml)
- 2 tuorli d'uovo
- un'arancia
- pepe nero
- Punte di Asparagi Findus (500g)

Come si prepara

Mettere l'aceto sul fuoco e appena bolle toglierlo e lasciarlo intiepidire.

Unire il burro ammorbidito, i tuorli d'uovo, sale, pepe e sbattere fino ad ottenere una crema liscia.

Mettere il composto su un bagnomaria e cuocere dolcemente per 10 minuti.

Scongelare le Punte di Asparagi Findus quindi tagliarle a tocchetti, immergerle nella salsa quando bolle e cuocere per 6 minuti.

Togliere dal fuoco, aggiungere 4 cucchiaini di succo d'arancia e un cucchiaino di buccia grattugiata, amalgamare bene e servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

verdure, occasioni speciali, agrodolce, new, feste, surgelato, vegetariano, Agrumi, tradizionale, mediterraneo