

Asparagi bianchi di Bassano con salsa d'uovo alla veneta

Gli asparagi bianchi sono da sempre considerati una raffinatezza e richiedono pure molta attenzione durante la coltivazione. Il risultato però ripaga della fatica o, nel caso li si compri, della spesa!

Quelli [bianchi di Bassano del Grappa](#), sono un prodotto DOP molto ricercato e dal gusto particolarmente delicato.

Questa è la mia interpretazione di una tipica presentazione veneta per quest'ortaggio.

Si tratta di una preparazione piuttosto semplice ma che richiede alcuni passaggi, dalla pulizia e cottura degli asparagi alla preparazione del condimento.

E non si tratta certo di un piatto leggero, non foss'altro per la quantità d'olio utilizzata!

Sebbene la cottura tradizionale venga fatta in pentola tenendo gli asparagi verticali e con le punte fuori dall'acqua, io da anni preferisco cucinarli al vapore; il risultato è decisamente ottimo.

Con le quantità indicate si possono ottenere quattro antipasti robusti oppure un piatto unico per due persone.

Ingredienti:

asparagi bianchi di Bassano DOP	gr	1'000
uova intere	pz	4
olio EVO		QB
sale e pepe		QB
succo di limone	CT	2
capperi	CT	1

Preparazione:

Per prima cosa cuocere le [uova sode](#) un minuto abbondante in meno del tempo utilizzato abitualmente. Il tuorlo sarà più adatto alla preparazione del condimento.

Pelare accuratamente gli asparagi (volendo tenere poi la scorza da parte: può essere utilizzata per insaporire ulteriormente una crema d'asparagi!).

Tagliare a metà le uova sode e schiacciare i tuorli in una ciotola con due CT di succo di limone.

Continuando a mescolare con la frusta aggiungere via via l'olio d'oliva, come nella preparazione di una maionese. Aggiungere sale e pepe secondo il proprio gusto e continuare a mescolare e ad aggiungere olio fino a ottenere una crema fluida e omogenea.

Disporre gli asparagi in un cesto per la cottura a vapore salandoli lievemente. Mettere il cesto su una pentola con l'acqua già a ebollizione e incoperchiare: la cottura richiede dai 15' ai 20' a seconda dell'asparago.

Nel frattempo tritare un CT di capperi da aggiungere al condimento mescolando delicatamente.

Fare grossolanamente a pezzetti i bianchi d'uovo e aggiungerne una metà alla salsa d'uova, sempre mescolando delicatamente.

Riservare il resto degli albumi per decorare i piatti.

Appena gli asparagi saranno cotti, disporli nei piatti e coprirli con la salsa d'uova decorando poi coi restanti bianchi d'uovo.

Mettere subito in tavola: questi asparagi, ben caldi, sono una meraviglia.