

## Asparagi con speck e insalata mista

### Verdura

12 asparagi bianchi  
1 cu di burro  
2 cu di vino bianco  
1 presa di zucchero  
sale

### Insalata

100 g di crescione,  
indivia riccia,  
lollo rossa,  
cerfoglio,  
prezzemolo,  
erba cipollina ecc.

### Altro

24 fette di speck

### Condimento

200 g di verdura, per esempio carote, sedano o porri  
80 ml di olio di girasole  
30 ml di aceto di vino bianco  
50 ml di brodo di carne  
1 cu di scalogni o cipolle tritate finemente  
1 cu di erba cipollina  
pepe appena macinato  
sale



Sbucciare gli asparagi con un pela-asparagi (o un pelapatate), avendo cura di sostenere con una mano l'asparago in modo da non spezzarlo. Disporre gli asparagi secondo la loro dimensione e rimuoverne l'estremità inferiore. Legare gli asparagi in un mazzetto-porzione. Portare ad ebollizione dell'abbondante acqua salata, aggiungere il burro, il vino bianco, lo zucchero, immergervi gli asparagi e far cuocere col coperchio.

Tempo di cottura: 18 - 20 minuti (a seconda della robustezza degli asparagi)

**Insalata mista:** pulire l'insalata e le erbe e staccare le foglie.

**Condimento:** pulire, sbucciare, tagliare a dadini la verdura e cuocerla nell'acqua salata. Mescolare bene l'aceto di vino bianco e il brodo di carne, aggiungere l'olio di semi di girasole e amalgamare bene il tutto. Aggiungere la verdura, gli scalogni e l'erba cipollina, salare e pepare.

Avvolgere gli asparagi cotti in un mantello di speck e disporli sul piatto. Adagiare l'insalata sugli asparagi e distribuirvi sopra il condimento.

### Suggerimenti e consigli:

**Vino:** Alto Adige Chardonnay