

ASPARAGI AL BURRO

Per 6 persone: 1 Kg. di asparagi, gr. 60 di burro, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Togliere agli asparagi la parte più dura del gambo; lavateli, radunateli in mazzetti e lessateli in acqua salata; poi sgocciolarli e disporli in un piatto di portata come contorno a delle bistecchine al prosciutto.

Condire gli asparagi con burro fuso e parmigiano.

ASPARAGI FRITTI

Per 6 persone: 1 Kg. e due etti di asparagi, 2 uova, farina, olio sale.

Lessare gli asparagi in acqua salata e, a metà cottura, colateli. Tagliarne la parte verde e infarinarla. Passare nelle uova sbattute 5 o 6 asparagi per volta e friggerli in olio bollente. Cospargeteli di sale e serviteli caldi.

ASPARAGI GRATINATI

Per 6 persone: 1 Kg. e due etti di asparagi, una scodella di besciamella, 100 gr. Di prosciutto cotto, parmigiano grattugiato, burro.

Lessare gli asparagi in acqua salata, colarli e tagliare le parte verde. Imburrate una pirofila e disporre, a strati, gli asparagi, il prosciutto tritato e la besciamella. Terminare con abbondante parmigiano e fiocchetti di burro.

Infornare per 10 minuti e servire caldo.

PUREA DI PISELLI CON ASPARAGI

Per 6 persone: 1 Kg. e ½ di piselli, ¼ di litro di latte, 25 gr. di burro, 8 etti di asparagi, pane grattugiato, 2 uova, sale pepe, cipolla, olio.

Sbacellare i piselli, lavarli, farli lessare, passateli al setaccio. Far soffriggere in un tegame 25 gr. di burro con foglia di cipolla che va tolta appena rosolata. Mettere nel soffritto i piselli passati, farli insaporire e versatevi sopra lentamente il latte, continuando a mescolare. Salare e pepare leggermente. La purea è pronta.

Avrete intanto pelato gli asparagi ai quali avrete tagliato un poco della parte dura del gambo. Lessare facendo attenzione che si non si sformino. Scolarli, infarinarli. Preparare una padella con olio abbondante. Prendere uno per uno gli asparagi, tuffare solo la punta nelle uova sbattute, poi nel pane grattugiato e man mano buttarli

nell'olio bollente. Rivoltateli adagio e quando sono secchi ritirarli con un largo mestolo bucatto e deporli su una carta assorbente. Accomodate a piramide la purea calda di piselli sul piatto di portata. Infilarvi tutt'intorno come candele gli asparagi fritti.

RISOTTO CON ASPARAGI

Per 4 persone: gr. 300 di riso, gr. 300 di asparagi, 1 cipollina, burro, parmigiano, brodo.

Far rosolare nel burro la cipolla tritata, poi unire la parte tenera degli asparagi(per la guarnizione far lessare qualche asparago intero). Lasciare insaporire cinque minuti, aggiungere il riso e quindi diluire con brodo fino a cottura del riso.

Incorporare con abbondante parmigiano e servire guarnendo il piatto con punte di asparagi.