

Gamberi con asparagi canditi e marinata di erbe aromatiche



1. Sbucciare l'asparago bianco e candirlo in una padella con acqua, olio di oliva di qualità, del sale e poco zucchero.
2. Rimuovere i semi da un pomodoro e farne una dadolata fine. Aggiungere dell'erba cipollina e dello scalogno finemente tritati e spremervi il succo di mezzo limone. Aggiungere ½ dl. di olio d'oliva di qualità.
3. Aromatizzare con cerfoglio e prezzemolo grossolanamente tritati, regolare sale e pepe.
4. Sistemare ora gli asparagi canditi sul piatto da portata insieme ai gamberi (75 gr a porzione). Decorare con della lattuga croccante e arricchire il tutto con la crema aromatica preparata prima da versare su asparagi e gamberi.