

Asparagi bianchi di Bassano in insalata



In attesa che arrivino i primi asparagi locali, mi conforto con questi fantastici *Bianchi di Bassano* gentilmente regalatimi da un'amica che in questo periodo vi si reca spesso per lavoro.

Penso che la fotografie parlino da sole e che, una volta tanto, non sia necessaria alcuna ricetta:

guardare e assaporare!

Ieri li ho presentati nella mia interpretazione della classicissima [ricetta con la salsa d'uovo alla veneta](#) che ne esalta in pieno il sapore



e questa volta ho voluto prepararli in una semplice insalata. Insalata che con questi ortaggi si è rivelata un successo!

Non sono stati necessari molti ingredienti; del resto con una base buona è inutile coprirne il sapore:

Uova sode a spicchi, pomodorini e gamberetti appena scottati.

Una bella spolverata di prezzemolo e, per concludere, una vinaigrette all'aceto di mele corretta da tre gocce d'aceto balsamico.

Null'altro.

Nel tempo necessario a completare e guarnire i piatti, gli asparagi appena cotti (qui da me sempre a vapore) avevano raggiunto quasi la temperatura ambiente; ideale per gustarli in questa veste.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Anche se molti indicano come ideale la cottura in acqua (verticali e con le punte scoperte), io continuo a preferire quella da sdraiati e a vapore: sapore e consistenza ne guadagnano molto.
- Si parla di asparagi anche in: [Asparagi alla milanese](#), [Asparagi bianchi di Bassano con salsa d'uovo alla veneta](#), [Ragù di asparagi](#), [Arrotolato di pollo agli asparagi](#), [Risotto con gli asparagi](#)