

LA RICETTA

Asparagi alla Fiamminga

CULTURA

28_12_2021



Ho scelto questo piatto, molto amato a Bruges, città menzionata nell'articolo, anche se non è stagione di asparagi: ma è leggera e depurativa, ottima dopo le mangiate natalizie.

Gli asparagi nelle Fiandre, in particolare quelli bianchi, erano coltivati già dal XVII secolo. Anche in Italia abbiamo zone note per coltivazioni di varietà rinomate di asparagi come Bassano del Grappa, Verona, Albenga e nelle Langhe in Piemonte.

La preparazione degli asparagi alla fiamminga è una ricetta di una semplicità estrema, l'abbinamento asparagi e uova è un binomio tradizionale; solitamente conditi con l'olio, in questo caso sarà il burro che con le note della noce moscata avvolgerà gli ingredienti.

Ingredienti per 4 persone

500 g di asparagi

40 g di burro

Mezzo mazzetto di prezzemolo tritato fine

2 uova grandi

Noce moscata

Sale e pepe nero

Preparazione

Tagliare la parte legnosa degli asparagi, lavarli e portare a bollore in una pentola alta abbondante acqua salata dove cuocerli per 10 minuti con coperchio sistemandoli dritti in piedi e con le punte fuori dall'acqua. Scolarli e passarli sotto acqua fredda.

Cuocere le uova per circa 8 minuti, poi passarle in acqua fredda così da pelarle meglio, schiacciarle con la forchetta e aggiungetevi un po' del trito di prezzemolo, sale e pepe. Fare sciogliere il burro in un pentolino. Sistemare gli asparagi su un piatto da portata, condirli con metà del burro fuso, distribuire sopra il trito di uova e a seguire il resto di burro; per finire, una bella spolveratina di noce moscata.

(Liana Marabini)