

**LA RICETTA**

## **Insalata pasquale all'uovo in camicia e aceto balsamico**

**CULTURA**

06\_04\_2021



**INSALATA PASQUALE ALL'UOVO IN CAMICIA E ACETO BALSAMICO**

***Ingredienti per 2 persone***

*2 uova freschissime*  
*Una manciata di spinaci baby*  
*12 asparagi verdi*  
*10 fave fresche*  
*10 fagiolini verdi*  
*2 cucchiaini di piselli freschi*  
*Qualche foglia di basilico*  
*1 cucchiaio di pinoli*  
*6 cucchiaini di olio d'oliva*  
*2 cucchiaini di aceto balsamico*  
*1 bicchiere di aceto bianco*  
*Sale*

Rosolare i pinoli e metterli da parte. Sgusciare le fave e sbucciarle, pulire gli asparagi, mondare i fagiolini e sciacquare le foglie di spinaci.

Cuocere i piselli per 5 minuti in acqua salata e mettere da parte. Cuocere 8 dei 12 asparagi verdi in acqua salata per 3 minuti. Tagliate le punte tutte della stessa lunghezza, mentre le code vanno tagliate a fettine, mettere da parte.

Cuocere i fagiolini in acqua salata per 8 minuti in modo che siano al dente, metterli da parte.

Tagliare i 2 asparagi verdi crudi rimasti a listarelle molto finemente nel senso della lunghezza e mettere da parte.

*Preparare il condimento:*

tritare il basilico, unire l'olio d'oliva, 2 cucchiaini di aceto balsamico, il sale, gli anelli di asparagi cotti e infine qualche pinolo tritato.

*Bollire le uova in camicia:*

romperle in una ciotola. Portare a ebollizione una pentola d'acqua, versare il bicchiere di aceto bianco, attendere che l'acqua sobbolisca dolcemente prima di versare delicatamente le uova. Cuocere per 2 minuti. Togliere le uova e asciugarle su carta assorbente.

*Comporre i due piatti:*

al centro di ogni piatto disporre le foglie di spinaci, gli asparagi crudi, le punte di asparagi cotti, i piselli, i fagiolini, le fave. Mettere un uovo per piatto e cospargere di pinoli. Infine, insaporire con salsa al basilico e aceto balsamico.

