

Asparagi al gorgonzola

Gli asparagi al gorgonzola si preparano facendo lessare gli asparagi e i fagiolini e poi cuocendo i carciofi con vino bianco, alloro e buccia di limone, quando tutte le verdure saranno cotte, si dovrà attendere che si raffreddino prima di unirle col gorgonzola tagliato a cubetti.

La ricetta completa



Ingredienti

- 400 g **Punte di asparagi**
 - 300 g **Fagiolini**
 - 8 **Cuori di carciofo**
 - q.b. **Vino bianco secco**
 - q.b. **Alloro**
 - un pezzetto **Scorza di limone**
 - 250 g **Gorgonzola dolce**
 - q.b. **Olio d'oliva**
 - q.b. **Aceto**
-

Preparazione

Fate lessare le punte di asparagi e i fagiolini per 15 minuti.

Nel frattempo cuocete per pochi minuti i cuori di carciofo in un litro di acqua bollente alla quale avrete aggiunto un bicchiere di vino bianco secco, una foglia di alloro e la scorza di limone.

Scolateli, uniteli alle verdure cotte e trasferite in una insalatiera.

Mescolate solo quando tutti gli ingredienti saranno freddi e completate con il gorgonzola tagliato a dadini. Condite con olio di oliva aceto, sale e pepe.