

*Asparagi di Bassano  
con salsa di uova sode  
(Veneto)*

**Ingredienti**

un chilo di asparagi (possibilmente bianchi, di Bassano), tre uova sode, due filetti di acciughe tritati, un cucchiaino di capperi tritati, succo di limone, olio d'oliva, pepe, sale

**Preparazione**

Mondare gli asparagi, legarli a mazzetti, porli in piedi in una casseruola alta e stretta. Aggiungere l'acqua sino a lambire circa i due terzi dei gambi e farli sobbollire (circa otto minuti). Sgusciare le uova sode, dividerle a metà e passare i tuorli al setaccio. Aggiungere al composto due cucchiaini circa di succo di limone e, filo a filo, sempre rimescolando, incorporare tanto olio di oliva quanto è necessario per ottenere una salsa piuttosto fluida. Tritare gli albumi e unire la metà alla salsa. Insaporirla con le acciughe e i capperi, pepare e verificare che la salatura e il succo di limone siano giusti. Gli asparagi possono essere serviti caldissimi e, in tal caso, si intingono uno alla volta nella salsa messa nel piatto, oppure si lasciano raffreddare e si condiscono, insieme, decorando il piatto con albumi tritati.