

Insalata di asparagi con vinaigrette alle verdure

Categoria: Insalate
Data: 14.03.2013

Ingredienti per 10 Personen al 50% (quantità netta)

0.9 kg	Asparagi verdi
0.5 x	Condire (sale)
0.5 x	Preso di zucchero
2 dl	<i>Vinaigrette alle verdure '3.4-02'</i>
	Guarnizione
5 g	Prezzemolo a foglie lisce
187.5 g	Lollo rosso
100 g	Pomodori Cherry

Mise en place

- Pelare e parare gli asparagi
- Cuocerli in acqua salata o al vapore, leggermente al dente, raffreddarli velocemente in acqua e ghiaccio e scolarli bene
- Lavare e tritare finemente il prezzemolo
- Sfogliare, lavare e asciugare la lollo
- Tagliare i pomodori cherry a metà

Preparazione

- Aggiustare di gusto
- Nappare gli asparagi con la vinaigrette
- Cospargere di prezzemolo
- Guarnire con una foglia di lollo condita e i pomodori cherry

Nota

- Non servire l'insalata di asparagi direttamente dal frigorifero