magimix

ASPARAGI IN SALSA ARANCIONE

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 persone

- 24 asparagi verdi - 3 tuorli - 1 arancia - 100 g di burro - Sale e pepe

---

1. Sciacquare gli asparagi e tagliare il pezzo più duro. Versare un litro d?acqua nel serbatoio del Cuiseur Vapeur. Disporre gli asparagi in un cestello vapore e cuocere per 20-25 minuti a 100°C. Passare gli asparagi sotto l?acqua fredda e metterli in frigo non appena si sono raffreddati.

2. Preparare la salsa: grattugiare la buccia dell? arancia e spremerla. Mescolare i tuorli con 40 ml di succo di arancia e 1 cucchiaino di buccia grattugiata. Riscaldare lentamente questa preparazione a bagnomaria mescolando con una frusta. Aggiungere il burro a pezzetti, il sale e il pepe continuando a mescolare.

3. Suddividere gli asparagi in 4 piatti, versare sopra la salsa all?arancia e servire subito.

Vaporiera multifunzionale ■