

# Asparagi | salsa di yogurt



## Per gli asparagi

- 15 lance di asparagi - verdi o bianchi
- 2 cucchiaini di succo di limone
- un po' di burro
- 1 pizzico di sale

## Per la salsa:

- 2 uova |
- 1 cucchiaino di senape
- 150 ml di olio
- 2 cucchiaini di yogurt Vipiteno intero bianco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato finemente
- 1 cucchiaio di erba cipollina
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

## In più

### Prosciutto cotto

- Burro sfuso
- Formaggio parmigiano
- Patate bollite

## Preparazione:

Sbucciare gli asparagi e tagliare le estremità legnose. Portare a ebollizione abbondante acqua in una casseruola. Aggiungere il burro, il sale e il succo di limone. Cuocere gli asparagi fino a renderli teneri. Far bollire le uova e sbuciarle. Tagliare l'albume in piccoli pezzi. Mescolare il tuorlo d'uovo con la senape e lo yogurt naturale. Mescolare l'olio, le erbe e le spezie. Infine, aggiungere l'albume tritato alla salsa.

Mettere gli asparagi su un piatto e guarnire con burro sfuso e parmigiano. Servire con la salsa, le patate e del prosciutto cotto.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

