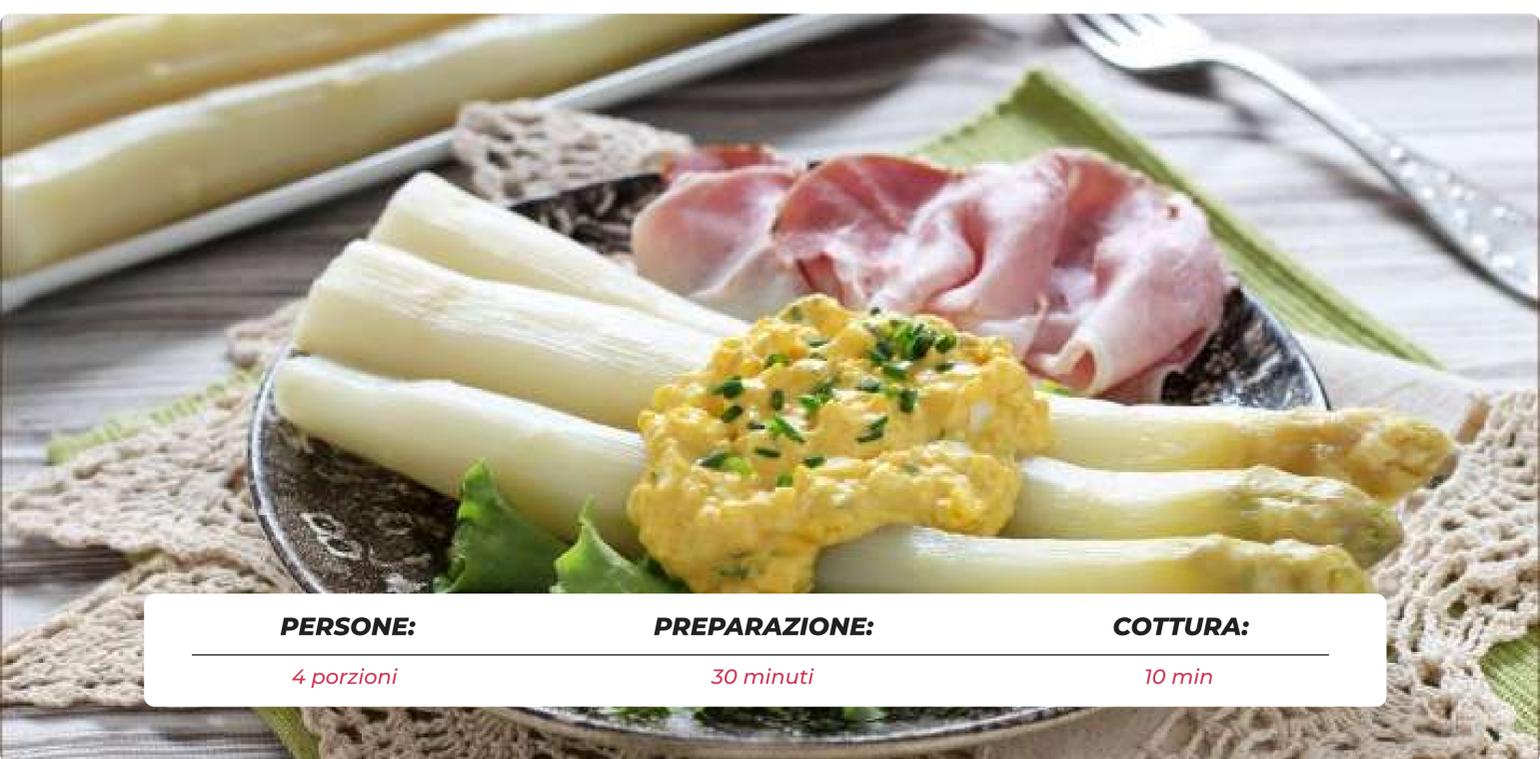


# ASPARAGI BIANCHI

## con salsa bolzanina

**PERSONE:**

4 porzioni

**PREPARAZIONE:**

30 minuti

**COTTURA:**

10 min

**INGREDIENTI:**

- 500 g di asparagi bianchi
- 50 g di burro
- sale grosso
- 2 uova sode
- 2 cucchiaini di senape
- 2 cucchiai di acqua (o brodo)
- 90 ml di olio di semi di mais (o girasole)
- 1 cucchiaio di aceto di mele (o altro aceto bianco)
- sale e pepe q.b.
- 2 cucchiai di erba cipollina tritata

**PREPARAZIONE:**

- Per preparare gli asparagi, iniziate **pelando la parte inferiore** dei gambi con un pelapatate.
- Tagliate poi la parte finale più dura degli asparagi e **sciacquateli sotto acqua** corrente.
- In una pentola capiente **portate a ebollizione** abbondante acqua salata.
- **Aggiungete gli asparagi** e cuoceteli per circa 10 minuti, fino a quando saranno morbidi ma ancora croccanti. **Scolateli e passateli sotto acqua fredda** corrente per bloccare la cottura.
- In una padella antiaderente **fate sciogliere il burro** a fuoco medio.
- **Aggiungete gli asparagi e saltateli** per un paio di minuti, finché saranno ben caldi e leggermente dorati.
- Nel frattempo preparate la salsa alla bolzanina. **Tritate le uova sode** intere insieme alla senape, all'acqua (o brodo), all'olio, all'aceto, al sale e al pepe fino ad ottenere una crema omogenea.
- Aggiungete l'erba cipollina tritata alla salsa e **mescolate bene**.
- Servite gli asparagi ben caldi con la salsa alla bolzanina.

## Cenni Storici

La salsa bolzanina è una creazione originale nata dall'esperienza culinaria di alcuni chef a Bolzano, in Alto Adige.

Questa regione italiana è famosa per i suoi piatti tradizionali caratterizzati da sapori intensi e strutturati, spesso a base di carne e verdure. Gli chef bolzanini cercavano una salsa che potesse accompagnare perfettamente queste pietanze, creando un contrasto di gusto che esaltasse i sapori forti della cucina locale. Così è nata la salsa bozanina, fatta a base di uova sode, aceto di vino ed erba cipollina.

Questa salsa si è rivelata un accompagnamento perfetto per molti piatti della cucina altoatesina e nel tempo ha trovato il suo perfetto abbinamento con gli asparagi durante il periodo primaverile.

La freschezza dell'erba cipollina e l'acidità dell'aceto di vino ben si sposano con la delicatezza degli asparagi, creando un connubio saporito e leggero. La salsa bozanina può essere utilizzata anche per accompagnare altri piatti, come le uova in camicia o le patate lessate.

Questa salsa originale è diventata un elemento fondamentale della cucina altoatesina, esaltando i sapori di questa regione e portando un tocco di originalità sulla tavola.