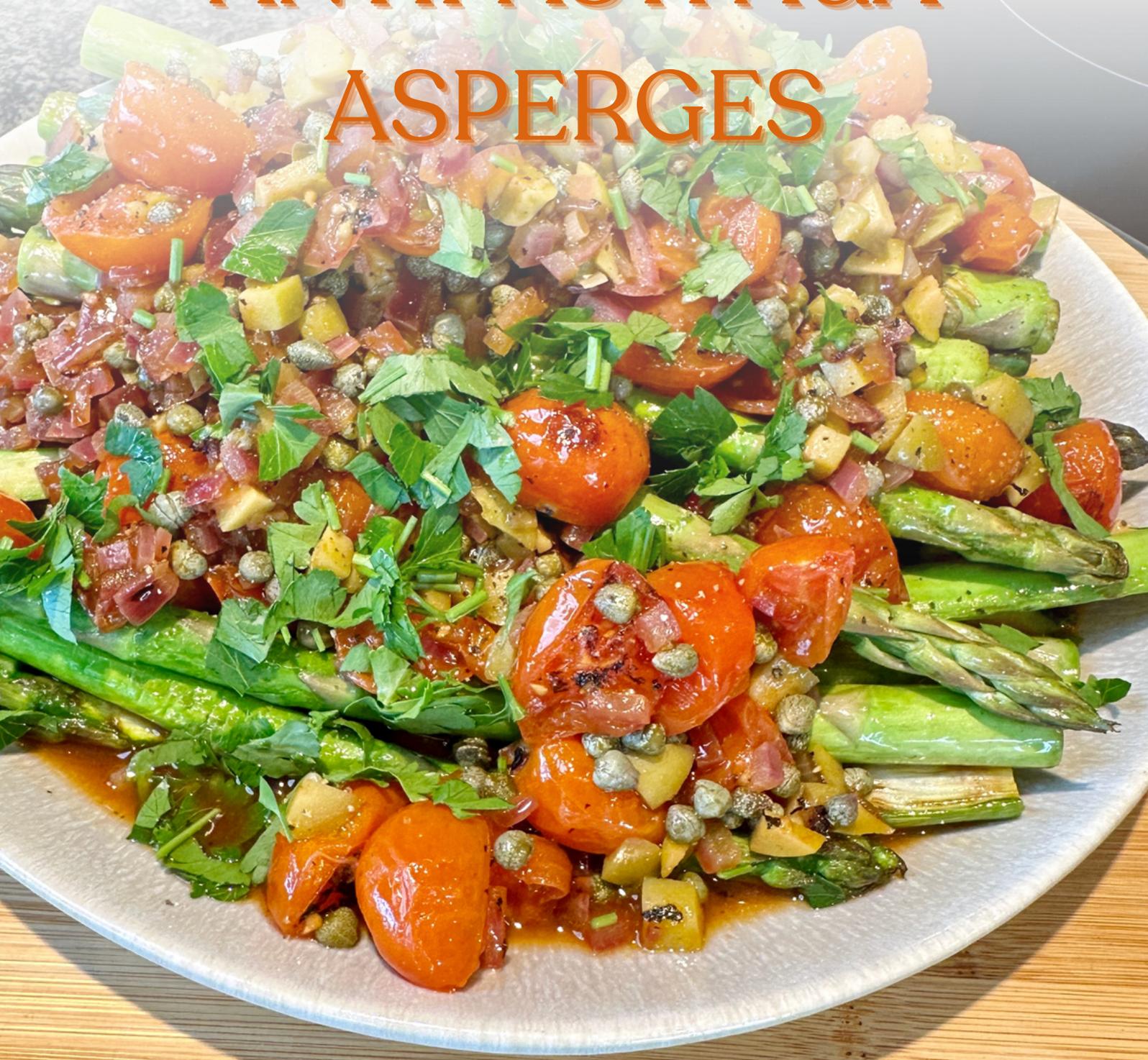


NEUENSCHWANDER
N

ANTIPASTI AUX ASPERGES



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION: 35MIN
DIFFICULTÉ: SIMPLE

Ingrédients

300g	de tomates cerises
1kg	d'asperges vertes
2	oignons rouges
8 cs	de vinaigre balsamique clair
7-8 cs	d'huile d'olive
1 pot	de câpres
100g	d'olives vertes (en rondelles ou en dés)
4 tiges	de persil plat
1 cc	de sucre
	sel
	poivre

ANTIPASTI AUX ASPERGES
Préparez-vous à un réveil culinaire avec notre antipasti d'asperges méditerranéennes, qui donnera de l'élégance à toutes les tables printanières. En 35 minutes seulement, vous créez un accompagnement harmonieux ou un plat principal plein de vie, dont le mélange de sucré et d'acide, de croquant et de tendre, ravira tous les gourmets. Parfaitement complétée par un filet de vinaigre balsamique clair, cette recette offre une variété de saveurs incomparable.

Préparation

1. Laver les tomates et les couper en deux. Laver les asperges, couper les extrémités ligneuses. Couper éventuellement les tiges en deux dans le sens de la longueur. Peler les oignons et les couper en petits dés.
2. Faire chauffer 3-4 cs d'huile dans une grande poêle. Y faire revenir les asperges par portions pendant 5-8 minutes, les retirer et les assaisonner de sel et de poivre. Faire revenir les tomates et les oignons dans la graisse de cuisson chaude. Assaisonner avec du sel, du poivre et 1 cc de sucre. Retirer du feu.
3. Incorporer le vinaigre et 4 cuillères à soupe d'huile. Hacher grossièrement les câpres, les incorporer avec les olives. Rectifier l'assaisonnement. Verser le tout sur les asperges. Laver le persil, le secouer pour le sécher, arracher les feuilles et les hacher grossièrement. En parsemer la salade. Servir avec du jambon de Parme.

Produits recommandés



Condimento bianco
Balsamico
Art. 039



Huile d'olive extra vierge
DOP Ligure-Riviera dei Fiori
Art. 101626



Sel marin de
Guérande fin
Art. 102603



Câpres Liliput
au prosecco
Art. 272932



Olives vertes
Art. 100100