



Lo chef Andrea Berton.
Il suo ristorante a Milano è in
via Mike Bongiorno al 13.

VERDURE DI PUNTA

AVVOLTI IN UN CROCCANTE O SERVITI CON UOVA DI QUAGLIA: COSÌ LO CHEF
STELLATO ANDREA BERTON INTERPRETA GLI ASPARAGI

Di Andrea Berton FOTO DI Enzo Truoccolo

Bianchi con pesto di noci e basilico e croccante

Per 4 persone. Prendete 12 asparagi bianchi e immergeteli in una casseruola riempita con acqua bollente salata. Fateli cuocere per 10 minuti, scolateli e raffreddateli subito in acqua e ghiaccio.
Per il croccante di Grana Padano: stendete 100 grammi di Grana Padano grattugiato a velo su un foglio di carta da forno e fate cuocere per un minuto al microonde. Dategli una forma semi-cilindrica.
Per la crema di basilico e noci: sbollentate 8 mazzi di basilico in acqua salata, scolateli e frullate con 30 grammi di olio extra vergine di oliva e 40 grammi di noci tostate, fino a ottenere una crema omogenea. Salate e pepate. Servite disponendo gli asparagi bianchi conditi con un filo d'olio al centro di un piatto piano. Appoggiate il croccante di Grana Padano sopra gli asparagi e completate con la salsa di basilico e noci.



SPUNTATE GLI ASPARAGI, PEPATELI E ADAGIATELI NEL PIATTO. COMPLETATE CON IL CROCCANTE DI GRANA PADANO E LA SALSA DI BASILICO.



Asparagi verdi con uovo di quaglia alla barbabietola rossa

Per 4 persone. Per la riduzione di barbabietola rossa: fate ridurre un litro di succo di barbabietola (si ottiene centrifugando la barbabietola cruda) in una casseruola a fiamma dolce fino a ottenerne 200 grammi.

Per le uova di quaglia: versate un litro d'acqua con 10 grammi di sale in un pentolino, portate a bollore e cuocete 8 uova di quaglia per 2 minuti. Raffreddate le uova ed eliminate il guscio. Mettete le uova di quaglia immerse nella riduzione di barbabietola per almeno 12 ore.

Per gli asparagi: portate a bollore abbondante acqua salata in una casseruola e cuocete 16 asparagi verdi per 6 minuti, scolateli con una schiumarola e raffreddate subito in acqua e ghiaccio. Al momento di servire, rosolare gli asparagi in 20 grammi di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Per la crema di aglio orsino: sbollentate 6 mazzi di foglie di aglio orsino in acqua bollente salata, scolate e frullate con 20 grammi di olio extravergine di oliva e 6 grammi di aceto di vino bianco sino a ottenere una crema liscia e vellutata.

Aggiustate di sale e pepe.

Tagliate gli asparagi e disponeteli nei piatti, completate con la crema di aglio orsino e due uova di quaglia.



TAGLIATE A TRONCHETTI GLI ASPARAGI, DISPONETELI IN VERTICALE NEI PIATTI, AGGIUNGETE LA CREMA DI AGLIO ORSINO. TOGLIETE LE UOVA DI QUAGLIA DALLA RIDUZIONE DI BARBABIETOLA ROSSA E COMPLETATE L'IMPIATTAMENTO.