

# Asparagi verdi con raffinata salsa allo zafferano



**La stagione degli asparagi dura esattamente fino al 24 giugno, quindi c'è ancora tempo per provare questo semplice e straordinario antipasto.**

Certo, a prima vista esistono piatti molto più spettacolari degli asparagi con salsa. Ma questa salsa è il top assoluto!

L'abbinamento di zafferano, vino e formaggio ne fa qualcosa di molto speciale e si sposa perfettamente con il gusto degli asparagi.

Abbiamo scelto gli asparagi verdi per la foto perché esaltano il colore della salsa. Tuttavia, la salsa allo zafferano si abbina meglio con gli asparagi bianchi.

Io di solito servo questo piatto come un

antipasto >

leggero – gli ospiti ne sono sempre assolutamente deliziati!

- Da 1 a 1,2 kg di asparagi bianchi o verdi
- 1 cipolla finemente tritata
- Ca.  $\frac{3}{4}$  di cucchiaino di zafferano in polvere
- 2 cucchiaini di burro
- 2 dl di vino bianco
- 2 dl di brodo
- 200 g di crème fraîche
- 6 cucchiaini di sbrinz, grattugiato
- Sale e pepe

1. Lavare e pelare gli asparagi e tagliare le estremità legnose.
2. Poi cuocere gli asparagi lentamente o a vapore in poca acqua salata (io solitamente aggiungo un pizzico di zucchero per togliere le sostanze amare contenute negli asparagi).
3. Allo stesso tempo rosolare brevemente la cipolla tritata nel burro.
4. Sfumare con vino bianco e brodo e far sobbollire il tutto fino a quando il liquido non si sarà dimezzato, la consistenza della salsa dovrebbe essere molto più spessa.
5. Setacciare il liquido in modo che i pezzi di cipolla non galleggino più in esso, quindi versare la salsa di nuovo nella padella. 6. Incorporare la crème fraîche e portare brevemente a ebollizione.
6. Aggiungere lo zafferano e il formaggio, lasciare sciogliere il tutto a fuoco lento.
7. Condire con sale e pepe, il piatto è pronto.
8. Per servire, mettere gli asparagi su un piatto e versarvi sopra un po' di salsa. Se lo si desidera, cospargere con un po' di formaggio.

**Durata circa 30 minuti**

- Riempire la pentola di acqua fino a tre quarti della lunghezza degli asparagi lasciando la punta fuori, in modo tale da mantenere le sostanze nutritive.
- Portare a ebollizione l'acqua salata, dopodiché ridurre il calore, introdurre gli asparagi e lasciarli cuocere lentamente.
- Saranno cotti quando pungendoli con una forchetta risulteranno teneri.
- Gli asparagi bianchi vanno sempre pelati, quelli verdi solo se necessario. Spesso è sufficiente rimuovere la buccia solo nel terzo inferiore.
- Rimuovere la parte legnosa con un coltello (2-5 cm).

[Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC - 2016](#) >

Svizzera, Vallese