

PULIRE E BOLLIRE L'ASPARAGO

L'**asparago** è un germoglio il cui colore varia in base alla varietà; è possibile infatti trovare l'asparago verde, con sfumature violacee, o bianco; l'asparago è composto da una punta, molto tenera, chiamata turione, e da un gambo di colore chiaro che in parte va eliminato in quanto duro e legnoso.

Vediamo quindi come pulire questa deliziosa verdura:



1) Eliminate dall'asparago la parte legnosa, che è facilmente riconoscibile in quanto dura e di colore bianco.

2) Con uno spelucchino, un coltello dalla lama liscia o un pelapatate, raschiate la parte esterna verde e coriacea fino ad arrivare a pochi cm dalla punta.



3) Se desiderate pareggiare gli asparagi per poterli cuocere uniformemente, raggruppate gli asparagi e, tenendoli ben fermi con una mano, paregiate la parte finale. Non buttate le parti tagliate ma utilizzatele per altre preparazioni.



4) Con dello spago da cucina legate gli asparagi, in modo da formare un bel mazzetto.



5) Ora possiamo passare alla cottura degli asparagi utilizzando l'apposita "asparagiera", una pentola particolare, alta e stretta, dotata di cestello dove gli asparagi vengono posti in "piedi"



(questo per evitare che le punte si possano rompere). Una volta adagiati, gli asparagi nel cestello, posizionate il cestello nella pentola, riempite l'asparagiera per circa 2/3 della capienza con dell'acqua e fate cuocere gli asparagi fino a quando risulteranno teneri. Le punte, rimaste fuori dall'acqua, dovranno cuocere con il solo vapore.