



Asparagi con Vitello Tonnato, uova, patate e pomodorini

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 4 confezioni di Vitello Tonnato
- 800g asparagi
- 4 patate medie
- 12 pomodorini cherry
- 4 uova
- q.b. qualche stelo di erba cipollina
- q.b. sale

Preparazione

1. Mettere le uova in acqua fredda e cuocerle per 9 minuti dal momento del bollore, trasferirle in acqua e ghiaccio, scolarle e metterle in frigorifero. Al momento di servire, sgusciarle e tritarle grossolanamente.
2. Lavare i pomodorini cherry e tagliarli a cubetti molto piccoli.
3. Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti di 1 cm e cuocerle al vapore o lessarle per 5-6 minuti o finché risultano tenere se punte con una forchetta.
4. Scolarle e tenerle da parte.
5. Tagliare finemente l'erba cipollina.
6. Spuntare gli asparagi, pelare la parte finale del gambo con un pelapatate, lavarli e cuocerli al vapore o lessarli per 10 minuti finché saranno cotti, ma ancora leggermente al dente.
7. Tagliare alcuni a metà per il lungo.
8. Suddividere gli asparagi in 4 piatti piani disponendoli con le punte in direzioni opposte.
9. Coprire nella parte centrale con il Vitello Tonnato; cospargerli con i cubetti di patate, pomodorini e uova.
10. Guarnire con l'erba cipollina e servire.

