
ASPARAGI IN APERTA CAMPAGNA, LA RICETTA DELLO CHEF DANIEL CANZIAN

7 Aprile 2020

Asparagi in aperta campagna, la ricetta dello **Chef Daniel Canzian** del Ristorante Daniel di Milano. Dalle parole dello Chef: *“La tradizione veneta vuole che gli asparagi bianchi vengano serviti con le uova sode, io ho deciso di abbinarli a tre maionesi con colori differenti, creando un piatto dalle cromie accese”*.



Ingredienti per 4 persone:

12 asparagi bianchi
(ca. 100 g di asparagi
a persona)

Per la maionese gialla

6 tuorli
1 litro olio di semi
30 g di aceto di vino
bianco
sale q.b.

Per la maionese verde

6 tuorli
1 litro di olio di semi
30 g di aceto di vino
bianco
sale q.b.
clorofilla di erbe fini
(trito di dragoncello,
prezzemolo, erba
cipollina e mentuccia)

Per la maionese nera

6 tuorli
1 litro olio di semi
30 g di aceto di vino
bianco sale q.b.
1 cucchiaino di
carbone vegetale

Preparazione

Per la maionese

gialla

Fare una classica maionese montando i tuorli, inserendo l'olio, acidificando con l'aceto e salando a piacere. Aggiungere poi poca acqua per rendere la maionese della consistenza di una "tinta".

Per la maionese

verde

Aggiungere alla maionese il trito di erbe fini ottenendo un colore verde.

Per la maionese

nera

Aggiungere alla maionese il carbone vegetale per renderla nera.

Per gli asparagi

Per preparare gli "Asparagi in aperta campagna", pelare gli asparagi bianchi,

farli bollire 5/6 minuti (dipende dalle dimensioni) anche 10 se sono molto grandi e legnosi. Metterli in acqua e ghiaccio per bloccare la temperatura, scolarli e asciugarli bene. Porre in un barattolino la maionese gialla allungata con acqua per renderla quasi una "tinta" e intingervi totalmente gli asparagi. Adagiare in un piatto piano e gocciolare sopra agli asparagi la maionese verde e quella nera, in modo tale da creare un vivace gioco di colori.

Crediti foto: Andrea Fongo