



CUCINA CON NOI!

# Insalata di asparagi con ricotta di capra e fave

## INGREDIENTI

300 g di Punte di Asparagi Orogel

---

150 g di Fave Orogel

---

200 g di ricotta di capra (o feta)

---

100 g di olive nere piccanti

---

200 g di pomodorini ciliegia

---

100 g di lattughino o misticanza

---

2 cucchiaini di aceto balsamico

---

olio extravergine d'oliva

---

zucchero

---

timo

---

sale e pepe

---



30



4



Facile



Contorni



Pentola

#### Preparazione

- 1** Scottate le punte di asparagi in acqua bollente salata per 2-3 minuti. Scolatele con una schiumarola. Cuocete le fave nella stessa acqua per 5 minuti.
- 2** Tagliate i pomodorini in due, conditeli con un filo d'olio, un pizzico di sale, pepe e una spolverata di zucchero. Cospargete con il timo e infornate a 160°C per 15 minuti. Emulsionate l'aceto balsamico con l'olio e il sale.
- 3** Sistemate l'insalata sulla base del piatto. Condite gli asparagi e le fave con l'emulsione e disponetele sull'insalata.
- 4** Completate con i pomodorini tiepidi, la ricotta di capra sbriciolata e le olive piccanti.



