

## Asparagi con maionese di avocado al lime



### Ingredienti (per 1 porzione)

250 g di asparagi  
mezzo avocado  
1 lime

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**  
alcune foglie di aneto, basilico, menta a piacere  
1 pizzico di sale

### Procedimento

1. Dopo aver eliminato la parte legnosa del gambo, con un pelapatate elimino la buccia dalla parte inferiore degli asparagi. Li cuocio al vapore finché saranno teneri ma non sfatti.
2. Li taglio a pezzetti di 3 cm circa, conservando le punte che taglio in due in senso longitudinale.
3. Ricavo la polpa dall'avocado e la frullo con un po' di sale, 2 cucchiari di succo di lime e l'olio.
4. Mescolo gli asparagi (a eccezione delle punte) alla maionese di avocado; finisco il piatto aggiungendo le punte e qualche pezzetto di erba aromatica a piacere. Decoro con qualche fettina di lime e aggiusto con un filo d'olio se necessario.