

## Asparagi al vapore con citronette alle erbe aromatiche

Scopri un'idea semplice e appetitosa per rendere davvero gustosi gli asparagi al vapore.  
Indizio: basta quel pizzico in più di creatività.



Domanda del giorno: come condire in modo semplice ma allo stesso tempo efficace dal punto di vista del sapore un normale piatto di asparagi al vapore? La soluzione potrebbe essere proprio quella proposta in questa ricetta, cioè un **buonissimo condimento** a base di olio di semi di sesamo, succo di limone, zenzero, aneto e altre erbe aromatiche.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 15 min + 10 min. di cottura**

### Ingredienti (per 4 persone)

- 1,2 kg di asparagi
- 5 foglie di basilico
- 3 foglioline di menta
- 5 foglioline di aneto fresco
- 1 rametto di origano
- 1 rametto di timo
- 4 cucchiaini di olio di semi di sesamo Despar Vital**
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cm di radice di zenzero fresco
- 1 cucchiaino di zeste di limone Passo dopo Passo Despar**
- 1 cucchiaio di gomasio alle alghe

### Procedimento

1. Dopo aver eliminato la parte legnosa del gambo, con un pelapatate elimina la buccia dalla parte inferiore degli asparagi. Cuoci al vapore finché saranno teneri ma non sfatti.
2. Spezzetta tutte le erbe e pestale in un mortaio con il gomasio alle alghe. Aggiungi il succo di limone, lo zenzero grattugiato e l'olio.
3. Condisci gli asparagi con l'emulsione alle erbe così ottenuta e mescola delicatamente.
4. Aggiungi le zeste di limone e qualche fogliolina di basilico. Servi tiepidi.