

## Asparagi al vapore con erbe aromatiche



### **Ingredienti (per 1 porzione)**

300 g di asparagi  
una foglia di basilico  
una foglia di menta  
2 foglie di aneto fresco  
mezzo rametto di origano  
mezzo rametto di timo  
un cucchiaio di semi di sesamo  
un cucchiaino di succo di limone non trattato  
mezzo cm di radice di zenzero  
un cucchiaino di zeste di limone  
un pizzico di gomasio alle alghe

### **Procedimento**

1. Dopo aver eliminato la parte legnosa del gambo, con un pelapatate elimino la buccia dalla parte inferiore degli asparagi. Cuocio al vapore finché saranno teneri ma non sfatti.
2. Spezzetto tutte le erbe e le pesto in un mortaio con il gomasio alle alghe. Aggiungo il succo di limone, lo zenzero grattugiato e l'olio.
3. Condisco gli asparagi con l'emulsione alle erbe così ottenuta e mescolo delicatamente.
4. Aggiungo le zeste di limone e qualche fogliolina di basilico. Servo tiepidi.