

“Fantasia di asparagi al profumo di primavera”

Prodotto tipico : Asparago bianco del Friuli Venezia Giulia.

Un po' di storia: Ne troviamo traccia nel periodo Austro Ungarico. A memoria dell'asparago bianco vi è una citazione fatta risalire a Carlo VI che, elogiando i prodotti del nostro Paese, parlava di “grossi e bellissimi spariggi”.

Zona di produzione: le tre province di Gorizia, Pordenone e Udine. Noi bambini abbiamo assistito alla raccolta degli asparagi presso l'azienda agricola “Blasizza” di Moraro, situata nei pressi della scuola.

Modalità di lavorazione: nessuna particolare modalità di lavorazione né metodo di lunga conservazione, perché l'asparago bianco mantiene intatta la sua personalità dalla terra alla tavola. Una volta raccolto, solo a mano con la sgorbia, viene lavato, selezionato e disposto in mazzi legati con rafia.

Stagionalità: L'Asparago bianco si raccoglie in primavera, da Aprile a Maggio.

Caratteristiche: colore “pallido”, tenero, omogeneo, dal sapore delicato, con proprietà diuretiche e depurative.

Ingredienti per 4 persone:

1. Per la Frittatina di asparagi: 300 g asparagi bianchi, 1 bicchiere di latte, 6 uova, 80 g di formaggio grattugiato, sale q.b., una noce di burro.

2. Per il Flan di asparagi: 500 g di asparagi bianchi, 250 g di patate, 50 g di formaggio grattugiato, 1 dado vegetale, 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva, 1 bicchiere di latte, 3 uova, 1 pizzico di sale e di pepe.

Preparazione

1. Pulire gli asparagi e ammorbidirli in padella con un cucchiaino d'olio e sale. In una ciotola preparare la frittata, mescolando le uova con il latte, il sale e il formaggio fino ad ottenere una pastella omogenea, quindi incorporare gli asparagi tagliati a tocchetti. In una pentola far sciogliere una noce di burro e cuocere la frittata. Farne degli involtini con asparagi lessi e dei fiorellini con gli appositi stampini.

2. Lavate e bollite le patate in abbondante acqua salata. Pulite gli asparagi eliminando la parte più dura. Disponerli in una padella con un cucchiaino di olio e il dado. Una volta ammorbiditi, toglieteli dal fuoco, metteteli in una ciotola capiente e frullateli con le patate lessate, che avrete sbucciate e leggermente schiacciate. In un'altra ciotola, sbattete le uova, unite il latte, un pizzico di sale e pepe e il formaggio. Aggiungete al composto gli ortaggi frullati, mescolate bene e versate in formine di silicone. Fate cuocere in forno caldo per 25 min. a 180°C. Lasciare raffreddare leggermente e servire.



Curiosità

“In persiano “asparagus” significa germoglio, infatti quello che noi mangiamo è il germogliamento”