

## Asparagi al vapore con citronette alle erbe aromatiche



### Ingredienti (per 1 porzione)

250 g di asparagi  
5 foglie grandi di basilico  
3 foglioline di menta fresca  
5 foglioline di aneto fresco tritato  
**4 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**  
1 cucchiaino di succo di limone  
1 cm di radice di zenzero fresco  
2 mandorle sgusciate  
1 cucchiaio raso di zeste di limone  
1 pizzico di sale grosso

### Procedimento

1. Dopo aver eliminato la parte legnosa del gambo, con un pelapatate sbuccia la parte inferiore degli asparagi. Li cuocio al vapore finché saranno teneri ma non sfatti.
2. Spezzetto tutte le erbe e le pesto in un mortaio con un pizzico di sale grosso. Aggiungo il succo di limone, lo zenzero grattugiato e l'olio.
3. Scaldo una padella unta d'olio e salto un minuto gli asparagi. Li condisco poi con l'emulsione alle erbe e li mescolo bene.
4. Aggiungo le zeste di limone, le mandorle tagliate a filetti e qualche fogliolina di basilico. Servo tiepidi.