

Ravanelli e asparagi allo zenzero



Ingredienti **(per 1 porzione)**

2 ravanelli
250 g di asparagi verdi
2 foglie di basilico
un cucchiaino di zenzero fresco sbucciato e grattugiato
un cucchiaio di olio extra vergine di oliva
un pizzico di gomasio alle erbe
un pizzico di pepe

Procedimento

1. Dopo aver lavato gli asparagi, li privo dell'ultima parte del gambo, quella più dura e legnosa. Li taglio a strisce sottili aiutandomi con un pelapatate e li adagio in una pirofila. Taglio a fettine anche i ravanelli e li aggiungo nella pirofila.
2. Creo un'emulsione con l'olio, un pizzico di gomasio alle erbe, il pepe e lo zenzero, e la verso sulle verdure. Mescolo senza romperle e lascio marinare per 15 minuti circa.
3. Sgocciolo le verdure dall'olio e le servo con le foglie di basilico spezzettate.