

## Fiammiferi di asparagi con aspretto di ciliegie

*Colora la tua tavola con verdura e frutta di stagione e prova l'abbinamento asparagi e ciliegie: ti sorprenderà!*



Per un **antipasto** da accompagnare ad altri deliziosi piatti, prova i **fiammiferi di asparagi con aspretto di ciliegie**. Un **piatto di stagione, colorato** e soprattutto **veloce** da preparare. Ti bastano **dieci minuti** per completare questa **fantastica ricetta**.

Corri in cucina e prova questo **delizioso abbinamento** tra gli **asparagi** e le **ciliegie**: te ne innamorerai!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 10 min.**

### **Ingredienti per 1 persona**

200 g di asparagi

30 g di ciliegie denocciolate

Il succo di mezzo lime

1 cucchiaino di scorza grattugiata di lime

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva 100% Italiano Despar Premium**

Un pizzico di gomasio alle erbe

Pepe bianco q.b.

### **Procedimento**

1. Lava gli asparagi, privali dell'ultima parte del gambo più dura e legnosa, poi tagliali a fiammiferi (una sorta di julienne più grossa).
2. Frulla le ciliegie con il succo e la scorza di lime, un cucchiaio d'olio fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.
3. Adagia gli asparagi crudi su un piatto e versa sopra a filo l'aspretto di ciliegie e lime.
4. Completa con un pizzico di gomasio, di pepe bianco e un filo d'olio a crudo.