

ESPÀRRECS BLANCS BULLITS

Nota: Els espàrrecs blanc bullits es poden amanir només amb un raig d'oli d'oliva, amb una salda vinagreta, una maionesa suau, etc... Queden força bons si els amanim amb una salsa gremolata.

	<u>Ingredients</u>
manat	espàrrecs blancs
2 culleradetes cafè	sal
2 culleradetes cafè	sucré
	Ingredients salsa gremolata
abundant	julivert
al gust	all
al gust	llimona (la pell retallada) i una mica del suc
al gust	oli d'oliva verge extra
al gust	sal i pebre negre

Elaboració:

- Preparar amb una antelació d'uns 30 minuts la salsa que volem fer servir per acompanyament.

Elaboració d'un salsa gremolata

- Rentar i picar ben fi el julivert.
- Picar ben fi el gra d'all.
- Barrejar-los i afegir-hi pell de llimona ratllada..
- Afegir oli d'oliva verge extra.
- Passar el pymer lleugerament, sense que ens quedi fi del tot.
- Deixar reposar uns 30 minuts.
- Rentar els espàrrecs per eliminar la possible sorra i assecar-los amb un paper de cuina.
- Pelar-los amb un pelador de patates amb molt de compte perquè son delicats (si els forcem, se'ns trencaran). Per pelar-los posarem el pelador just sota la punta de l'espàrrec i seguim fins el final de la tija. per retirar la pell fibrosa.

Cocció dels espàrrecs blancs

- Lligar els espàrrecs en manat amb un cordill de cuina de cotó de manera que totes les puntes dels espàrrecs quedin al mateix nivell.
- Tallar un tros d'uns 3 cm de la tija i fer que quedin tots de la mateixa mida. **Nota:** Le puntes dels espàrrecs han de sobresortir de l'aigua un cop posem els espàrrecs a bullir. Reservar.
- Omplim una cassola alta amb aigua i dues culleradetes de sal i dues de sucre.
- Quan bulli l'aigua hi posem els espàrrecs lligats, drets i amb compte de que l'aigua no cobreixin les puntes dels espàrrecs. **Nota:** Perquè no es traboquin durant la cocció podem posar els espàrrecs dins d'un pot estret i aquest pot submergir-lo a dins de l'olla.
- Tapar la cassola amb paper d'alumini i perquè no s'aixequi l'alumini durant la cocció el fixem amb una escorredora de cap per avall recolzada l'olla.
- Baixem a foc suau i els deixem bullir durant 20 minuts. **Nota:** Per saber si estan tendres simplement travessem la part de la tija amb una brotxeta de fusta, si hi entra amb facilitat és que ja estan tendres.
- Apaguem el foc i si ens sembla que les puntes no han quedat prou cuites tombem els espàrrecs de manera que les puntes entrin en contacte amb l'aigua, tapem la cassola i els deixem amb el foc apagat durant uns 5 minuts perquè s'acabin de cuire.
- Els escorrem amb delicadesa abans de posar als plats.
- Un cop al plat els banyem amb la salsa.