

# CAPPUCCINO DI ASPARAGI BIANCHI, TARTARA DI GAMBERI ALLO ZENZERO E MANDORLE TOSTATE

## Ingredienti:



### Per la crema di asparagi:

**1 mazzo** di asparagi bianchi (1/2 kg)

**200 g** di patate

**1** scalogno

**30 g** di burro

**250 g** di latte

**150 g** di panna

sale



### Per la tartara:

**15 code** di gamberi L1 freschi

**1** arancia

**1 radice** di zenzero

olio EVO

sale e pepe



### Inoltre:

**80 g** di mandorle a fette



## Preparazione:



Pulire gli asparagi e tagliarli a listarelle, conservare le punte. Tagliare anche le patate e tocchetti e lo scalogno. Mettere il burro e un goccio d'acqua in una casseruola e ammorbidire lo scalogno. Poi aggiungere gli asparagi e le patate, coprire con il latte e acqua, fare lessare.

Lessare le punte di asparagi. Frullare il tutto aggiungendo anche la panna, il sale e il pepe. Passare al colino e tenere al caldo.

Pulire i gamberi, tagliarli a tocchetti e condirli con olio, succo d'arancia, dello zenzero grattato, sale e pepe.

Tostare le mandorle in forno a 160° per 5 minuti.

Mettere un cucchiaino di tartara sul fondo del bicchiere, le punte di asparagi a pezzetti, poi aggiungere la crema di asparagi e finire con delle lamelle di mandorle tostate.