

Bocconcini di bufala con asparagi e patate novelle

I **bocconcini di bufala con asparagi e patate novelle** è un secondo piatto tipicamente primaverile, semplice da preparare, completo, da gustare con le verdure appena tiepide.

I **bocconcini di bufala con asparagi e patate novelle** è un piatto che può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero per un giorno prima di essere gustato, anche se io lo preferisco appena preparato. Naturalmente è bene lasciarlo almeno mezz'ora a temperatura ambiente.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 300 g di patate novelle
- 300 g di asparagi
- 200 g di bocconcini di mozzarella di bufala
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- Sale fino
- 1 limone

PREPARAZIONE

- Lavare le patate sotto acqua fresca corrente e sbucciarle. Se sono molto piccole e tenere possono anche essere consumate con la buccia.
- Lavare accuratamente gli asparagi sotto acqua corrente, tagliare l'estremità bianco-violacea del gambo, mantenendo così solo la parte verde. Pelare il gambo con un pelapatate a partire da 3-4 cm sotto le punte.
- Mettere nella vaporiera le patate e dopo 15 minuti aggiungere gli asparagi e proseguire la cottura di altri 15 minuti.
- Nel frattempo scolare i bocconcini di mozzarella di bufala dal proprio siero.
- A fine cottura condire le verdure con olio extravergine di oliva, sale e se piace sugli asparagi il limone spremuto. Servire assieme ai bocconcini di mozzarella e buon pane fresco casereccio, tipo Altamura, Toscano, Pugliese.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

