



# *1 contorni tradizionali*

ASPARAGI CON MANDORLE E CAPPERI



## ***Ingredienti***

2 mazzi di ASPARAGI  
.....  
2 spicchi di AGLIO BIANCO  
PIACENTINO  
.....  
50 g PANE RAFFERMO  
.....  
40 g MANDORLE A  
LAMELLE  
.....  
OLIO EVO q.b.  
.....  
SALE q.b.

## ***Procedimento***

- Pulite gli asparagi, lavateli e cuoceteli in poca acqua salata per 6-7 minuti;
- Tritate il pane rafferma in un mixer;
- Sbucciate l'Aglio Bianco Piacentino CO.P.A.P. e fatelo dorare in padella con l'olio;
- Unite il pane, le mandorle e i capperi e fate saltare per 5-10 minuti;
- Aggiungete gli asparagi e fate cuocere per 5 minuti.