

## 1 INSALATA D'ASPARAGI DI TERLANO CON PRALINE DI CAPRINO

### Ingredienti per 4 persone

|              |  |
|--------------|--|
| 300 g        | Caprino fresco di Braies                           |
| 50 g         | Scalognò tritato                                   |
|              | Un po' d'olio all'aglio                            |
| 20 g         | Prezzemolo tritato                                 |
| 30 g         | Caprino stagionato grattugiato                     |
| 500 g        | Pane da toast senza crosta tagliato a dadi piccoli |
| 2            | Uova   |
|              | Un po' di farina, sale, pepe, olio per friggere    |
| 8            | Asparagi di Terlano                                |
|              | Qualche foglia d'insalata per guarnire             |
| 4 cucchiaini | vinaigrette per insalata                           |



### Preparazione

- ~ Pulire gli asparagi e cucinarli nell'acqua salata
- ~ Togliere gli asparagi dall'acqua
- ~ Aggiungere all'acqua di cottura un pò d'aceto, 2 foglie d'alloro e sale. Versare sugli asparagi e lasciare raffreddare.

### Preparazione praline di caprino

- ~ Setacciare il caprino
- ~ Rosolare lo scalognò in un po' d'olio d'oliva e olio all'aglio e lasciare raffreddare.
- ~ Mescolare il caprino fresco, lo scalognò, uno spicchio d'aglio, il prezzemolo ed il caprino grattugiato. Formare delle piccole praline. Girarle nella farina, poi nell'uovo e alla fine nei dadini di pane da toast. Friggere per ca. 3 minuti nell'olio caldo (180 °C).
- ~ Mettere 2 asparagi sul piatto e coprire il resto del piatto con l'insalata
- ~ Posare le praline di caprino sugli asparagi e condire con la vinaigrette