

## CRUDO E COTTO DI ASPARAGI CON PATATE ROSSE DI COLFIORITO



Vino consigliato da **Ciro D'Amico**

**Aurente di Lungarotti**

Servire a 12-14°C in calice ampio

### *Ingredienti per due persone*

- 250 gr Asparagi freschi Italiani
- 50 gr Mascarpone
- 3 gr Agar Agar
- 30 gr caprino stagionato
- 10 gr panna 33% di grassi
- 1 patata da circa 100 gr
- 2 dg zafferano di Cascia
- 2 fiori di Borragine
- 2 punte di Timo Limonato
- 2 rametti di Coriandolo
- 2 gr sale grosso
- 5 gr sale fino
- 1 gr sale Hawaii Rosso