

# Spuma di asparago bianco con scampi

## (10 porzioni)

### Ingredienti

per la spuma:  
200 g di asparagi bianchi puliti  
80 g di patata pulita,  
5 g di scalogno,  
70 g di panna fresca (per la spuma)

10 code di scampi  
erba cipollina  
sale

---

### Attrezzatura

Un tagliere  
Un coltello  
Dieci spiedini di bambù  
Stimmy e Steemtrap  
Un frullatore  
Un sifone e due bombolette di protossido d'azoto  
Dieci coppette da cocktail

---

### Preparazione

Sgusciare gli scampi mantenendone solo l'estremità terminale, privarli del budellino praticando un'incisione lungo la "schiena" ed infilarli con degli spiedini.

Tagliare gli asparagi, lo scalogno e la patata a piccoli pezzetti ed inserirli in Steemtrap. Portarli a cottura con Stimmy iniettando vapore per circa 2 minuti. Trasferire le verdure ancora calde nel bicchiere del frullatore e frullare alla massima potenza fino ad ottenere una crema liscia, incorporare quindi la panna e salate il tutto.

---

Inserire il composto nel sifone e caricare con due bombole di protossido di azoto, agitare e lasciare riposare. Nel frattempo scaldare una padella calda con un filo d'olio e saltare rapidamente gli scampi, quindi salare.

In una coppetta da cocktail spumare il composto di asparagi ancora tiepido ed adagiarvi sopra uno scampo. Decorare con dei fili d'erba cipollina e servire la spuma completandola con un filo d'olio a crudo.

