

Uova e asparagi

Ingredienti:

1 mazzo di asparagi.

4 uova.

100 g. burro.

70 g. grana grattugiato.

Sale q.b.



Ricetta:

Pulite gli asparagi raschiandoli e tagliando la parte più dura.

Bollite gli asparagi sistemandoli o nell'apposita pentola o in piedi nell'acqua legati con uno spago da cucina.

Scaldate il burro in una larga pentola antiaderente e rosolatevi brevemente gli asparagi.

Disponete gli asparagi in una teglia da forno, aprite le uova, cercando di non rompere i tuorli, sopra gli asparagi.

Salate, pepate e cospargete con il burro di cottura.

Passate gli asparagi in forno, cuocendoli con il grill sino a quando il tuorlo si sarà rassodato.

Cospargete uova e asparagi con il formaggio grattugiato e servite subito in tavola.