

TIMBALLINI DI ASPARAGI

Ingredienti per 8 persone:

- sale,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 3 albumi d'uovo,
- 300 cl di latte,
- 40 g di farina,
- 40 g di burro,
- 30 g di formaggio parmigiano,
- 1 kg di asparagi.

Pulite gli asparagi, eliminate la parte bianca e filamentosa, lavateli, fateli lessare in acqua salata per venti minuti, scolateli e passateli al passaverdura dopo aver tenuto da parte 16 punte per la decorazione finale.

Fate sciogliere il burro in un pentolino, unite un pizzico di sale, la farina e diluite tutto con il latte.

Portate la salsa a ebollizione senza mai smettere di girarla in modo da ottenere una besciamella liscia.

Levate la besciamella dal fuoco e tenetene da parte due cucchiai abbondanti per preparare la salsa.

Incorporate alla besciamella il parmigiano grattugiato e il passato di asparagi e lasciate raffreddare il tutto.

Aggiungete al composto tre tuorli d'uovo, uno alla volta e completate con i bianchi montati a neve ferma.

Ungete otto stampini da forno e versatevi il composto in parti uguali.

Mettete in forno già caldo e fate cuocere a 200° per trenta minuti circa.

Mettete in un pentolino i due cucchiai di besciamella tenuti da parte, incorporate il tuorlo d'uovo rimasto, il latte e un pizzico di sale, mescolate bene e portate a ebollizione a fuoco molto basso.

Sformate i timballini su piatti individuali e condite con un poco di salsa.

Sistemate due punte di asparago sulla cima d ogni timballino per decorare e servite subito.