

MALTAGLIATI RICCHI

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina,
- 5 uova,
- 1 pizzico di sale.

Per la salsa:

- 500 g di asparagi,
- 100 g di burro,
- 80 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 3 uova,
- sale.

Preparare l'impasto dei maltagliati con le uova, la farina e il sale e lavorarlo per 20'.

Far riposare per 10', stenderlo in una sfoglia sottile, avvolgerla su se stessa e tagliare prima a strisce e poi a triangoli irregolari.

Lessare gli asparagi.

Cuocere le uova strapazzate in tegame.

Lessare i maltagliati, condirli con il burro e le punte degli asparagi, unire le uova e il parmigiano.