

EGGS AND SHRIMPS

Ingredienti per 6 persone:

- 6 fette di pancarrè,
- 6 uova,
- 500 g di asparagi,
- 100 g di gamberetti,
- sale,
- pepe,
- 1 noce di burro,
- 1 limone,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Lavate i gamberetti in acqua corrente, poi metteteli in un pentolino con acqua salata bollente e fateli lessare per circa 10 minuti a calore moderato.

Quando sono pronti scolateli, sgusciateli e poneteli in una terrina.

Pulite e lavate accuratamente gli asparagi, tagliate le punte e fatele cuocere in una pentola con acqua salata a fuoco vivo per 20 minuti.

Fate tostare le fette di pancarrè nel forno, quindi disponetele in bell'ordine su un piatto di portata e tenetele in caldo. In una padella fate scaldare due cucchiaini d'olio d'oliva e frigetevi le uova per 5 minuti a calore medio, facendo attenzione a non rompere i tuorli.

Sistemate con delicatezza un uovo su ogni fetta di pane e ritagliate tutt'intorno l'albume in eccesso.

In una padella pulita fate rosolare le punte degli asparagi con il burro per alcuni minuti a calore dolce, poi cospargetele con il Parmigiano, insaporitele con sale e pepe appena macinato e disponetele sui canapè.

Condite i gamberetti con il resto dell'olio, una presa di sale, una macinata di pepe e il succo di un limone, mescolate bene poi distribuite i crostacei sulle uova e servite.