

PUNTE DI ASPARAGI GRATINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mazzo asparagi freschi (mazzi da 1000 g)
- 20 cl panna fresca
- 1 cucchiaino brodo granulare di verdure knorr
- 3 cucchiai formaggio parmigiano grattugiato
- 1 pezzetto burro
- 1 uovo
- alcuni fili erba cipollina
- 1 pizzico pepe

Pulite gli asparagi e cuoceteli in acqua salata per 15'.

Se usate gli asparagi surgelati seguite le indicazioni di cottura sulla confezione.

Tagliate gli asparagi in pezzetti di circa 7 cm di lunghezza e disponeteli in una pirofila.

Raccogliete la parte restante degli asparagi nella coppa del mixer o del frullatore e riduceteli in purea.

Versate la panna in un pentolino, aggiungete la purea di asparagi, il burro, 1 cucchiaino di brodo granulare di verdure Knorr e fate scaldare a fuoco moderato, facendo addensare.

Togliete dal fuoco, aggiungete parmigiano, un pizzico di pepe, l'erba cipollina tagliata a pezzettini e il tuorlo d'uovo, mescolate con cura e versate la salsa sugli asparagi.

Passate la pirofila in forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti.

Potrete servire questa gustosissima preparazione con uova strapazzate o con petti di pollo cotti in padella.