

UOVA AFFOGATE CON CROCCHETTE DI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 300 g di punte di asparagi

Per la besciamella:

- 50 g di farina
- 50 g di burro
- 20 cl latte
- 20 g di formaggio grattugiato pangrattato
- burro
- aceto di vino
- sale

Lessate le punte di asparagi per circa 10 minuti in acqua salata, poi passatele al mulinetto.

Con il burro, la farina e il latte preparate una besciamella molto densa, aggiungetevi il formaggio grattugiato e le punte degli asparagi, fate intiepidire e amalgamatevi un tuorlo.

Lasciate riposare la besciamella al fresco per circa un'ora, poi ricavatene quattro crocchette abbastanza incavate al centro.

Infarinatele leggermente, passatele in un uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Fatele dorare in padella con una noce di burro.

Intanto sgusciate le quattro uova avanzate in acqua salata e aceto a leggero bollore e dopo 3-4 minuti ritiratele con la paletta forata.

Al centro di ogni crocchetta adagiate un uovo affogato e sopra mettete un fiocchetto di burro fresco.

Sistamate le crocchette nel piatto da portata caldo e servitele.