

UOVA CON ASPARAGI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 800 g di asparagi
- 80 g di burro
- formaggio grattugiato
- sale

Pulite gli asparagi e legateli a mazzo.

Riempite d'acqua una pentola alta e stretta, immergetevi gli asparagi in piedi in modo che le punte restino fuori e cuociano a vapore.

Quando sono lessati, in media dopo circa 20 minuti, sgocciolateli e poi disponeteli sul piatto da portata, metà da una parte e metà dall'altra con le punte che si toccano.

Cospargeteli di formaggio grattugiato e con 40 g di burro fuso.

Sciogliete gli altri 40 g di in un tegame e sgusciatevi un uovo alla volta, salate e cuocete fino a quando l'albume si è rappreso.

Sollevate le uova con una paletta forata, asciugatele su un telo e adagiatele al centro del piatto sopra le punte degli asparagi.