

ASPARAGI IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di punte di asparagi,
- dado,
- 300 g di burro,
- 3 tuorli,
- 1 limone,
- paprika,
- sale,
- pepe.

Lessare gli asparagi in acqua salata.

Mettere in una pentola 1/2 bicchiere di acqua con 1/4 di dado; salare, pepare e fare bollire finchè il brodo si ridurrà a 3 cucchiai.

Mettere i tuorli in una pentolina con il succo di limone e il brodo tiepido e sbattere.

Mettere a bagnomaria sul fuoco e sbattere finchè il composto sarà cremoso.

Togliere dal fuoco e incorporare il burro fuso.

Condire gli asparagi con salsa e paprika.