

BAVETTE AL VITELLO E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo bavette
- 1 mazzo di asparagi
- 100 g di burro
- 100 g di carne di vitello
- 250 g di formaggio fontina stagionata da tagliare a lamelle
- 25 cl di panna fresca
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cipollina
- sale
- pepe

Tritate le punte degli asparagi, mettetele a rosolare nel burro, con la cipollina tritata, unite il vino bianco e la carne di vitello.

Regolate di sale e pepe e unite la panna.

In una pentola molto grossa mettete abbondante acqua salata e quando bolle lessate molto al dente le bavette, in modo da toglierle a met  cottura o quasi: trasferite la salsa in una padella, versatevi le bavette ben scolate, accendere il fuoco e mescolate fino a quando la pasta sar  al punto giusto di cottura.

Affettate finemente la fontina sopra la preparazione, passate un istante al forno molto caldo e servite.