

# ASPARAGI ALLA BELLA ELENA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi
- 4 uova
- 40 g di formaggio grattugiato
- pangrattato
- farina
- 1 tazza di mollica di pane
- 1/2 bicchiere di latte
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua salata bollente per un quarto d'ora circa.

Sgocciolateli e tagliate le punte mettendole da parte.

Frullate i gambi, passate il ricavato in una ciotola, incorporatevi la mollica ammorbidita nel latte e strizzata, due uova intere e un tuorlo, il formaggio grattugiato.

Salate, pepate, mescolate, aggiungete le punte di asparagi e, se il composto fosse troppo morbido, del pangrattato o del formaggio grattugiato.

Ricavatene tante palline, passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato fine.

Ponete sul fuoco una padella con abbondante olio e friggetevi le polpettine.

Sgocciolatele sulla carta assorbente da cucina.