
ASPARAGI CON UOVA STRAPAZZATE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di asparagi
- olio d'oliva
- 4 uova
- burro
- latte
- formaggio parmigiano
- sale
- pepe

Pulite gli asparagi, tagliate un po' il gambo, lavateli, legateli in mazzetti e fateli cuocere, in acqua salata, badando che l'acqua non copra le punte.

Scaldate in una padella un cucchiaio d'olio, aggiungete le uova e sbattetele velocemente con una forchetta, salate, pepate; unite il latte e il parmigiano grattugiato.

Lasciatele leggermente rapprendere, unite il burro e lasciatelo sciogliere.

Disponete gli asparagi sui piatti individuali, copriteli con le uova e servite subito.