

ASPARAGI IN CAMICIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di asparagi
- 4 uova
- sale
- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco

Pulite gli asparagi e lavateli con cura.

Riempite d'acqua una pentola, salate abbondantemente e portate ad ebollizione, quindi mettetevi gli asparagi e lasciateli cuocere per circa 20 minuti a fuoco moderato.

Nel frattempo preparate le uova in camicia: riempite d'acqua un pentolino, unitevi mezzo bicchiere d'aceto di vino bianco e portate ad ebollizione, quindi abbassate la fiamma al minimo.

Rompete un uovo per volta e fatelo scivolare delicatamente nell'acqua bollente.

Aiutandovi con due cucchiaini, raccogliete velocemente l'albume attorno al tuorlo, coprite il recipiente e lasciate cuocere l'uovo per 3-4 minuti.

Trascorso questo tempo, scolate l'uovo con un mestolo forato e tenetelo in caldo mentre cuocete le altre.

Fate fondere dolcemente il burro in una padella, ponetevi gli asparagi lessati, ben sgocciolati, e lasciateli insaporire a calore moderato per 5 minuti.

Trasferite quindi gli ortaggi su un piatto di portata, adagiate accanto ad essi le uova in camicia e cospargete tutto con un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Servite immediatamente.