

ASPARAGI IN SALSA DI VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di speck dell'alto adige
- 1 mazzetto di cipollotti
- prezzemolo
- 2000 g di asparagi bianchi
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 10 g di burro
- sale
- 15 cl di vino bianco
- 25 cl di besciamella
- 15 cl di panna liquida
- pepe

Lessate gli asparagi in acqua salata con l'aggiunta del burro.

Tagliate a striscioline lo speck, rosolatelo nell'olio, bagnate con il vino e cuocete per 1 minuto.

Mescolatevi la besciamella e la panna, aggiungete i cipollotti affettati e cuocete per 2 minuti.

Regolate di sale e pepe, aggiungete un trito di prezzemolo e versate sugli asparagi ben scalati.