

## ASPARAGI IN SALSA D'UOVO

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di asparagi
- 3 cipolline nuove
- burro
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di panna

Lessare gli asparagi per circa 5 minuti.

Tagliare la parte verde e tenera a piccoli pezzi e tagliare a fettine anche le cipolline.

In un tegame sciogliere il burro, unire le punte di asparagi e le fettine di cipolla, aggiungendo 1 mestolino di acqua o brodo e lasciar cuocere per 20 minuti.

Quando gli asparagi sono cotti, e lontano dal fuoco aggiungere la salsetta ottenuta, sbattendo un tuorlo con la panna e riscaldare ancora per qualche minuto.