

UOVA CON CONTORNO DI ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone:

- 6 uova in camicia,
- un mazzetto di asparagi,
- 2 spicchi di aglio,
- una noce di burro,
- prezzemolo,
- sale.

Sgusciate le uova, una alla volta, in un piatto e fatele scivolare in un pentolino di acqua, già in leggera ebollizione, acidulata con un cucchiaino di aceto.

Appena l'albume inizierà a rapprendersi, con l'aiuto di una paletta rovesciatelo sul tuorlo, ricoprendolo.

Dopo 4 minuti dall'inizio del bollire, scolate le uova.

Dividete le punte degli asparagi a metà, riducete il resto dei gambi a rondelle e stufate il tutto con gli spicchi d'aglio, il burro, sale, prezzemolo e un dito d'acqua.

Servite le uova in camicia con il contorno di asparagi.