

---

# ABBACCHIO CON ASPARAGI

Ingredienti per 4:

- 1 kg abbacchio,
- 2 spicchi aglio,
- vino bianco secco,
- 1 limone,
- timo,
- basilico,
- 2 tuorli,
- olio,
- burro,
- 500 gr punte di asparagi surgelate,
- sale,
- pepe.

Rosolare l'abbacchio in pezzi con 40 gr. di burro, salare, pepare, unire un po' di timo e basilico e bagnare con 1/2 bicchiere di vino.

Cuocere a fuoco basso per 50 minuti.

Rosolare l'aglio con 2 cucchiaini di olio e 20 gr di burro, eliminarlo, unire gli asparagi e cuocere per 10 minuti.

Unirli, insieme a un po' di succo di limone, alla carne già cotta e cuocere per 6 minuti.

Togliere dal fuoco, incorporare i tuorli d'uovo e servire.