

ricetta

Si prende una confezione di 500 gr di asparagi.

Si puliscono eliminando la parte più dura del gambo

e, dopo averli sciacquati, si legano a mazzo e si mettono in una pentola

con soli 8 cm di acqua salata (la stessa va chiusa con un coperchio - la pentola deve essere molto alta perché gli asparagi vanno sistemati in piedi e solo il gambo più duro deve essere messo nell'acqua alta 8 cm). Si mette a bollire per circa 20 minuti a seconda della grandezza dell'ortaggio.

In pratica le punte devono essere cotte senza rompersi. . .

si prepara una padella con un po' di olio dove si stendono delle fettine di prosciutto cotto tagliato in maniera spessa.

Si sistemano sopra gli asparagi cotti, si rompono delle uova sopra e si lancia una spolverata di parmigiano (aggiungendo un paio di cucchiari di acqua di cottura dell'ortaggio).

Si fanno cuocere in padella fino a che il bianco d'uovo è ben cotto

buon appetito...

Maurizio Lo Conti Patrizia Landi