

ACQUA COTTA D'ASPARAGI SELVATICI E UOVA

Ingredienti: Olio, asparagi selvatici, aglio, cipolla, sedano, uova, acqua, pane raffermo, formaggio, sale, pepe, peperoncino.

Procedimento: Mettete nella pentola un filo d'olio, fate rosolare leggermente gli asparagi lavati e tagliati a pezzi con cipolla, aglio e sedano, aggiungete l'acqua, il sale e portate a ebollizione. Sbattete le uova e unitele, continuando la cottura. Mettete in un piatto fondo il pane raffermo, meglio se a crostini, e con un mestolo versateci sopra l'acqua cotta di asparagi selvatici e uova. Fate riposare un attimo e servite direttamente o, se preferite, con una bella spolverata di formaggio e, a seconda dei gusti, un po' di pepe o peperoncino.