

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi alla lombarda

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di asparagi
50 g di burro
4 cucchiari di olio
1 uovo
40 g di pangrattato
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Eliminate la parte più dura e legnose degli asparagi, poi lavateli bene. Legateli a piccoli mazzetti e metteteli in posizione verticale, con le punte rivolte verso l'alto, in una pentola con abbondante acqua salata; lessateli al dente per circa 15 minuti, quindi scolateli e lasciateli raffreddare.

Eliminate completamente la parte bianca, poi passate le punte verdi prima nell'uovo sbattute con una presa di sale e un pizzico di pepe macinate al momento, e poi nel pangrattato.

Fate scaldare l'olio con il burro in una padella antiaderente, quindi immergetevi gli asparagi, e frigeteli fino a quando saranno ben dorati. Passateli su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso, quindi serviteli immediatamente in tavola.