

SECONDI PIATTI

# Asparagi con uova al burro

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

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



## INGREDIENTI

ASPARAGI 1 kg

BURRO 50 gr

UOVA 4

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1** Mondate gli asparagi, lavateli e fateli lessare in acqua salata nel solito modo. Sgocciolateli e disponeteli su di un piatto di portata caldo con le punte rivolte verso il centro. Fate friggere il burro, rompetevi le uova, due per ogni commensale, e fatele cuocere fino a quando l'albume sarà rappreso ed il tuorlo ancora tenero. Fate scivolare le uova sulle punte degli asparagi, salate e pepate; servite il piatto caldo.