

SECONDI PIATTI

Asparagi alla Bismarck

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

8 uova
1 kg di asparagi fini
2-3 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Cuocete al vapore gli asparagi negli appositi cestelli per 20 minuti.



2 Una volta cotti disponeteli in un piatto in modo che stiano tutti attaccati e lasciateli raffreddare.

Rosolare in una padella antiaderente le uova con l'olio facendo attenzione a non rompere il tuorlo.



3 Salate e pepate.

Versate le uova sugli asparagi e servite.

