

SECONDI PIATTI

Asparagi con uova al burro

di: *Cookaround*

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.