

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi di bassano in pastella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

1 mazzetto di asparagi di bassano
3 uova
140 g di farina
300 ml di latte
abbondante olio di semi
sale.

PREPARAZIONE



2 Pelate gli asparagi e tagliare una parte di gambo.



3 Lessare le punte a vapore e lasciatele asciugare bene .

In una ciotola mescolare le uova con la farina, il latte ed un pizzico di sale.



4 In una padella portate a temperatura l'olio.

Nel frattempo passate gli asparagi nella pastella.



5 Friggere gli asparagi nell'olio caldo.



6 Scolateli e metteteli sopra della carta assorbente.

Salate e servite.



