

PRIMI PIATTI

Bavette uova ed asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Bavette uova ed asparagi, un primo piatto che sembra più un piatto unico!

INGREDIENTI

BAVETTE 350 gr
ASPARAGI 300 gr
RICOTTA 50 gr
TUORLI 4
PROSCIUTTO CRUDO o speck - 1 fetta
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulire gli asparagi, tagliare il gambo a bastoncini e le punte a metà e sbollentarle in acqua salata.

In una ciotola mettere i tuorli, la ricotta ed il pepe e sbattere.



- 2** Appena gli asparagi sono pronti trasferirli in una padella aggiungere l'olio ed il prosciutto tagliato a cubetti, non buttare l'acqua degli asparagi, poichè ci cuoceremo la pasta.



- 3** Quando le bavette sono cotte al dente, scolarle e metterle in padella a saltare, poi togliere tutto dal fuoco ed incorporare i tuorli, mantecare e spolverare ancora con il pepe.

