

ANTIPASTI E SNACK

Cestini uova e asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta sfoglia già pronta
uova
1 scalogno
olio extravergine d'oliva
asparagi
sale
pepe
parmigiano.

PREPARAZIONE

1 Tagliare delle strisce di sfoglia.



2 Intrecciare le strisce di sfoglia.



3 Passarvi sopra il matterello leggermente, per fissare le strisce.



4 Foderare uno stampino, posarvi sopra la sfoglia ritagliando la parte in eccesso.



5 Spennellare d'uovo ed infornare a 220°C.

Intanto, mettere uno scalogno a rosolare con olio extravergine d'oliva.



6 Aggiungere i gambi degli asparagi a fettine, salare e pepare.



7 Quando è tutto pronto, preparare delle uova strapazzate morbide e m neletterle sul fondo del cestino.



8 Unire, quindi, i gambi cotti, un pò di parmigiano e le teste degli asparagi lessati.

