

ANTIPASTI E SNACK

## Crostone agli asparagi: in una bruschetta una cena completa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

asparagi  
1 uovo  
mais  
scamorza affumicata  
parmigiano  
speck  
pane raffermo.

### PREPARAZIONE

**1** Pulite gli asparagi e bolliteli lasciando le cime tenere fuori dall'acqua, in modo che si cuociano solo con il vapore.

Nel frattempo sbattete grossolanamente un uovo, conditelo e cuocetelo in un pentolino lasciandolo morbido.



2

Ammorbidite la fetta di pane raffermo con un po' del brodo dove avete cotto gli asparagi e tostatela un po', quindi adagiatevi l'uovo strapazzato e aggiungete il mais e dei dadini di scamorza.



3



4

Aggiungete anche gli gli asparagi e infornate finchè non saranno dorati e il formaggio si sarà sciolto.



5

Completate con un paio di fette di speck e scaglie di parmigiano.

