

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Punte di asparagi gratinate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 1 mazzo asparagi freschi (mazzi da 1 kg)
- 20 cl panna fresca
- 1 cucchiaino brodo granulare di verdure
- 3 cucchiai formaggio parmigiano grattugiato
- 1 pezzetto burro
- 1 uovo
- alcuni fili erba cipollina
- 1 pizzico pepe.

## PREPARAZIONE

- 1** Pulite gli asparagi e cuoceteli in acqua salata per 15 minuti. Se usate gli asparagi surgelati seguite le indicazioni di cottura sulla confezione.

Tagliate gli asparagi in pezzetti di circa 7 cm di lunghezza e disponeteli in una pirofila.

Raccogliete la parte restante degli asparagi nella coppa del mixer o del frullatore e riduceteli in purea. Versate la panna in un pentolino, aggiungete la purea di asparagi, il burro, 1 cucchiaino di brodo granulare di verdure e fate scaldare a fuoco moderato, facendo addensare.

Togliete dal fuoco, aggiungete parmigiano, un pizzico di pepe, l'erba cipollina tagliata a pezzettini e il tuorlo d'uovo, mescolate con cura e versate la salsa sugli asparagi. Passate la pirofila in forno già caldo a 200°C per 10 minuti. Potrete servire questa gustosissima preparazione con uova strapazzate o con petti di pollo cotti in padella.