



## Asparagi alla bella elena

[Del 30/06/2007 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#) ]

**Ingredienti:** per 4 persone: 1000 g di asparagi, 4 uova, 40 g di formaggio grattugiato, pangrattato, farina, 1 tazza di mollica di pane, 1/2 bicchiere di latte, abbondante di olio d'oliva, sale, pepe

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua salata bollente per un quarto d'ora circa. Sgocciolateli e tagliate le punte mettendole da parte. Frullate i gambi, passate il ricavato in una ciotola, incorporatevi la mollica ammorbidita nel latte e strizzata, due uova intere e un tuorlo, il formaggio grattugiato. Salate, pepate, mescolate, aggiungete le punte di asparagi e, se il composto fosse troppo morbido, del pangrattato o del formaggio grattugiato. Ricavatene tante palline, passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato fine. Ponete sul fuoco una padella con abbondante olio e friggetevi le polpettine. Sgocciolatele sulla carta assorbente da cucina. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Trebbiano Di Romagna DOC, Greco Di Tufo DOC.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]