



Asparagi alla pancetta

[Del 14/04/2001 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1000 g di asparagi, 200 g di pancetta a fettine, 1 tazza di besciamella, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 40 g di formaggio grattugiato, noce moscata, alcuni fiocchi di burro, 2 tuorli d'uovo, sale, pepe

Lessate gli asparagi. Sgocciolateli e sistemateli in una pirofila imburrata. Preparate la besciamella, amalgamatevi il formaggio grattugiato, i due tuorli, il sale e il pepe. Ponete a fuoco medio e mescolando incorporate il vino bianco lasciandolo evaporare. Spegnete e profumate con un po' di noce moscata. Distribuite le fettine di pancetta sopra gli asparagi e ricoprite con la besciamella. Cospargete alcuni fiocchetti di burro e gratinate in forno preriscaldato a 180 gradi. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Bianco DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

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