



Asparagi con uova

[Del 12/09/2000 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1000 g di asparagi, 4 uova, 50 g di burro, formaggio parmigiano grattugiato, sale

Pulire gli asparagi, eliminare la parte bianca e lessarli, legati, in acqua salata in ebollizione. Disporli a corona in un piatto da portata. Cuocere le uova al burro in una padella antiaderente, poggiarle sugli asparagi e spolverizzarle con abbondante parmigiano. Servire subito.

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