



Bavette al vitello e asparagi

[Del 24/09/2000 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [PASTE AL FORNO](#)]

Ingredienti: per 4 persone: pasta tipo bavette, 1 mazzo di asparagi, 100 g di burro, 100 g di carne di vitello, 250 g di formaggio fontina stagionata da tagliare a lamelle, 25 cl di panna fresca, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cipollina, sale, pepe

Tritate le punte degli asparagi, mettetele a rosolare nel burro, con la cipollina tritata, unite il vino bianco e la carne di vitello. Regolate di sale e pepe e unite la panna. In una pentola molto grossa mettete abbondante acqua salata e quando bolle lessate molto al dente le bavette, in modo da toglierle a metà cottura o quasi: trasferite la salsa in una padella, versatevi le bavette ben scolate, accendere il fuoco e mescolate fino a quando la pasta sarà al punto giusto di cottura. Affettate finemente la fontina sopra la preparazione, passate un istante al forno molto caldo e servite.

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