

Nastri di asparagi



Ingredienti

Per i nastri d'asparagi:
200gr di asparagi bianchi
40gr burro
Sale q.b.

Per la dadolata :
80 gr Montasio
Prezzemolo q.b.
Olio evo
4 uova
1 limone

Preparazione

Pulisco gli asparagi e sempre con l'aiuto di un pelapatate faccio dei nastri sempre con gli stessi, li cucino per pochi minuti in padella con il burro, nel frattempo taglio a cubettini il Montasio e lo mescolo a del prezzemolo tritato.

Cucino le uova in acqua bollente per 6 minuti, le raffreddo subito sempre in acqua e le pulisco facendo attenzione a non romperle. Nel piatto metto i nastri d'asparagi tiepidi, sopra la dadolata di Montasio, l'uovo leggermente aperto e una grattata di scorza di limone.