



OCCHIO DI BUE SU PUNTE DI ASPARAGI E CREMA DI ZUCCA

Ingredienti

32 **Punte di Asparagi Orogel**

200 g di zucca tagliata a cubetti

olio extravergine d'oliva

1/2 litro di brodo vegetale

4 uova

poco burro

sale e pepe

50 g di Parmigiano Reggiano



45



4



Facile

Preparazione

1

Tagliare le punte di asparagi a circa sei cm. Cuocere a vapore per circa quattro minuti e successivamente passare nell'olio extravergine tiepido, aggiungere sale e pepe.

2

Nel frattempo tagliare i gambi rimasti a brunoise e spadellare fino a cottura completa con olio e poco burro. Cuocere le uova in tegame molto lentamente.

3

Versare i cubetti di zucca in mezzo litro di brodo vegetale, poco sale e pepe nero. A cottura frullare la zucca e insaporire con il Parmigiano Reggiano.

4

Sistemare nel piatto la purea di zucca sovrapponendo, incrociandoli, gli asparagi. All'interno mettere la brunoise e dopo averlo stampato appoggiare l'uovo. Guarnire e servire.