



CUCINA CON NOI!

Occhio di Bue su punte di asparagi e crema di zucca profumate al parmigiano reggiano

INGREDIENTI

32 Asparagi 17 cm Orogel

4 uova

200 g di Zucca a cubetti Orogel

poco burro

olio extravergine d'oliva

sale

pepe

1/2 Lt di brodo vegetale

50 g di Parmigiano Reggiano



30



4



Avanzata



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Tagliare le punte di asparagi a circa 6 cm. Cuocere a vapore per circa 4 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 Per la purea di zucca: mettere i cubetti di zucca ancora surgelata con 1/2 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.

