



CESTINO DI PARMIGIANO CON UOVO, SU CREMA DI ASPARAGI

Ingredienti

280 g **Crema di Asparagi in Gocce Orogel**

60 g **Asparagi a Rondelle Orogel**

4 Uova Intere

10 ml Aceto di vino bianco

1000 ml Acqua

240 g Parmigiano grattugiato

Sale fino e Pepe bianco macinato q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.



30



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

1

Formare i cestini di parmigiano utilizzando una padella antiaderente. Sgusciare e cuocere le uova in camicia, per 1 minuto in acqua bollente salata e acidulata.

2

In una pentola a parte, cuocere la Crema di Asparagi come da istruzione sulla confezione. Saltare in padella per pochi istanti gli Asparagi a Rondelle insaporiti con l'olio, sale e pepe.

3

Disporre la Crema di Asparagi a specchio nel centro del piatto e adagiarvi il cestino di parmigiano al centro; versare delicatamente l'uovo in camicia. Guarnire con gli Asparagi a Rondelle e servire ben caldo.