



CUCINA CON NOI!

# 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.

