

ASPARAGI DI ZAMBANA E UOVA

Ingredienti (per 6 persone):

- 2kg. di asparagi
- 4 uova
- sale e pepe di mulinello

per la salsa

- un goccio di aceto
- sale e pepe di mulinello
- olio extra vergine di oliva

Procedimento:

- dopo aver nettato gli asparagi e rifilati i gambi, legateli a mazzetti, poi lessateli in acqua salata (badando che punte non tocchino l'acqua)
- a parte lessate le uova, poi sgusciatele
- in una ciotola mescolate l'aceto con sale e pepe, aggiungete l'olio e lavorate
- servite gli asparagi tiepidi o freddi, con le punte ricoperte dell'uovo sodo tritato, umettati con la salsa

