



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Asparagi alla lombarda



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella**

Ingredienti

- 1 kg di asparagi
- 1 uovo
- 40 gr di pangrattato
- olio extravergine d'oliva
- 50 gr di burro
- sale
- pepe

Preparazione Asparagi alla lombarda

Passo 1.

Pulite gli asparagi e tagliate la parte dura.

Passo 2.

Fateli cuocere in acqua salata per una decina di minuti.

Passo 3.

Sbattete l'uovo, aggiungete sale e pepe.

Passo 4.

Immergetevi le punte degli asparagi, passateli nel pangrattato, quindi friggeteli in olio extravergine d'oliva.

Passo 5.

Metteteli in carta assorbente prima di servirli ben caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.1 (2 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)