



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

Asparagi alla milanese



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 2 Kg di asparagi
- 100 gr di burro
- 40 gr di parmigiano
- 4 uova
- sale

Preparazione Asparagi alla milanese

Passo 1.

Fate bollire gli asparagi per 30 minuti.

Passo 2.

In una pentola, fate sciogliere il burro e fatevi cuocere le uova.

Passo 3.

Mettete gli asparagi nei piatti e posatevi sopra le uova.

Passo 4.

Bagnateli infine con il burro sciolto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)