



Bavette Uova e Asparagi

Ingredienti

350 g di pasta formato Bavette

300 g di asparagi verdi

50 g di ricotta fresca

4 tuorli

1 fetta spessa di prosciutto crudo possibilmente dolce

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1 noce di burro

pepe nero q.b.

a scelta una manciata di parmigiano grattugiato per mantecare

Con queste bavette si ottiene una simil-carbonara, un piatto ricco per gli amanti degli asparagi.

Pelate gli asparagi, tagliate le punte a metà, il gambo a bastoncini o a rondelle e sbollentate in acqua salata. Unite in una ciotola i tuorli alla ricotta e aggiungete pepe nero. In una casseruola scaldate olio e burro, insaporitevi il prosciutto tagliato a dadini e gli asparagi. Lessate le Bavette in abbondante acqua salata, saltate in padella con il prosciutto. Togliete il tutto dal fuoco, incorporate i tuorli e mantecate. Se vi piace potete mantecare con una spolverata di parmigiano grattugiato.

Consiglio dello Chef: se desiderate dare ancor più colore al vostro piatto potete aggiungere una bustina di zafferano mentre unite gli asparagi al prosciutto.