

Ingredienti:

1kg. di asparagi selvatici , 40 g. di burro, 4 uova,
formaggio parmigiano grattugiato sale.

Procedimento:

Prendere la parte più tenera degli asparagi , lavare e lessare per pochi minuti.

Appena cotti, scolarli e porli su un piatto da portata, oppure su quattro piatti piani, formando 4 nidi con le punte rivolte all'esterno.

Coprire la parte verde con parmigiano grattugiato.

Far cuocere, in acqua e aceto ,4 uova in camicia.

Mettere un uovo al centro di ogni nido e versare del burro fuso sopra il tutto.