

Abbacchio Con Asparagi

Rosolare l'abbacchio in pezzi con 40 g di burro, salare, pepare, unire un po' di timo e basilico e bagnare con 1/2 bicchiere di vino. Cuocere a fuoco basso per 50 minuti. Rosolare l'aglio con 2 cucchiaini di olio e 20 g di burro, eliminarlo, unire gli asparagi e cuocere per 10 minuti. Unirli, insieme a un po' di succo di limone, alla carne già cotta e cuocere per 6 minuti. Togliere dal fuoco, incorporare i tuorli d'uovo e servire.

Ingredienti

1000 G Abbacchio
2 Spicchi Aglio
Vino Bianco Secco
1 Limone
Timo
Basilico
2 Tuorli D'uovo
Olio D'oliva
Burro
500 G Punte Di Asparagi Surgelate
Sale
Pepe

Note

Nessuna Nota