

# Asparagi All'acciuga

Pulire gli asparagi, raschiare la parte bianca, lavarli, legarli a mazzetti, farli cuocere in acqua salata in ebollizione finché siano teneri, scolarli, slegarli ed adagiarli in un piatto da portata. Mettere in un tegamino l'olio e i filetti d'acciughe, mescolare finché si scioglieranno, versare sugli asparagi e servire.

## Ingredienti

800 G Asparagi  
100 G Filetti D'acciughe Sott'olio  
3 Cucchiaini Olio D'oliva  
Sale

## Note

Preparazione: 15 minuti.