

Asparagi Alla Bella Elena

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua salata bollente per un quarto d'ora circa. Sgocciolateli e tagliate le punte mettendole da parte. Frullate i gambi, passate il ricavato in una ciotola, incorporatevi la mollica ammorbidita nel latte e strizzata, due uova intere e un tuorlo, il formaggio grattugiato. Salate, pepate, mescolate, aggiungete le punte di asparagi e, se il composto fosse troppo morbido, del pangrattato o del formaggio grattugiato. Ricavatene tante palline, passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato fine. Ponete sul fuoco una padella con abbondante olio e friggetevi le polpettine. Sgocciolatele sulla carta assorbente da cucina. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Trebbiano Di Romagna DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti

1000 G Asparagi
4 Uova
40 G Formaggio Grattugiato
Pangrattato
Farina
1 Tazza Mollica Di Pane
1/2 Bicchiere Latte
Abbondante Olio D'oliva
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 15 minuti.