

Asparagi Alla Pancetta

Lessate gli asparagi. Sgocciolateli e sistemateli in una pirofila imburrata. Preparate la besciamella, amalgamatevi il formaggio grattugiato, i due tuorli, il sale e il pepe. Ponete a fuoco medio e mescolando incorporate il vino bianco lasciandolo evaporare. Spegnete e profumate con un po' di noce moscata. Distribuite le fettine di pancetta sopra gli asparagi e ricoprite con la besciamella. Cospargete alcuni fiocchetti di burro e gratinate in forno preriscaldato a 180 gradi. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Bianco DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti

1000 G Asparagi
200 G Pancetta A Fettine
1 Tazza Besciamella
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco
40 G Formaggio Grattugiato
Noce Moscata
Alcuni Fiocchi Burro
2 Tuorli D'uovo
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.