

Asparagi Mimosa (2)

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua bollente salata per un quarto d'ora circa. Scolateli e adagiateli sul piatto da portata. Rassodate le uova, sgusciatele, tritatele con il prezzemolo, unite un filo d'olio e cospargetele sugli asparagi. Vini di accompagnamento: Soave DOC, Montecarlo Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti

1000 G Asparagi
4 Uova
Prezzemolo
1 Filo Olio D'oliva
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.