

Bavette Al Vitello E Asparagi (2)

Tritate le punte degli asparagi, mettetele a rosolare nel burro, con la cipollina tritata, unite il vino bianco e la carne di vitello. Regolate di sale e pepe e unite la panna. In una pentola molto grossa mettete abbondante acqua salata e quando bolle lessate molto al dente le bavette, in modo da toglierle a metà cottura o quasi: trasferite la salsa in una padella, versatevi le bavette ben scolate, accendete il fuoco e mescolate fino a quando la pasta sarà al punto giusto di cottura. Affettate finemente lo sbrinz sopra la preparazione, passate un istante al forno molto caldo e servite.

Ingredienti

Pasta Tipo Bavette
1 Mazzo Asparagi
100 G Burro
100 G Carne Di Vitello
250 G Formaggio Sbrinz Stagionato Da Tagliare A Lamelle
25 Cl Panna Fresca
1 Bicchiere Vino Bianco
1 Cipollina
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 45 minuti.