

# Bavette Al Vitello E Asparagi

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 la fontina 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 Fontina Stagionata Da Tagliare A Lamelle  
25 Cl Panna Fresca  
1 Bicchiere Vino Bianco  
1 Cipollina  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 45 minuti.