

Eggs And Shrimps

Lavate i gamberetti in acqua corrente, poi metteteli in un pentolino con acqua salata bollente e fateli lessare per circa 10 minuti a calore moderato. Quando sono pronti scolateli, sguocciateli e poneteli in una terrina. Pulite e lavate accuratamente gli asparagi, tagliate le punte e fatele cuocere in una pentola con acqua salata a fuoco vivo per 20 minuti. Fate tostare le fette di pancarr? nel forno, quindi disponetele in bell'ordine su un piatto di portata e tenetele in caldo. In una padella fate scaldare due cucchiaini d'olio d'oliva e friggetevi le uova per 5 minuti a calore medio, facendo attenzione a non rompere i tuorli. Sistemate con delicatezza un uovo su ogni fetta di pane e ritagliate tutt'intorno l'albume in eccesso. In una padella pulita fate rosolare le punte degli asparagi con il burro per alcuni minuti a calore dolce, poi cospargetele con il Parmigiano, insaporitele con sale e pepe appena macinato e disponetele sui canap?. Condite i gamberetti con il resto dell'olio, una presa di sale, una macinata di pepe e il succo di un limone, mescolate bene poi distribuite i crostacei sulle uova e servite.

Ingredienti

6 Fette Pancarr?
6 Uova
500 G Asparagi
100 G Gamberetti
Sale
Pepe
1 Noce Burro
1 Limone
5 Cucchiaini Olio D'oliva
2 Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato

Note

Preparazione: 25 minuti.