ASPARAGI ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di asparagi,
- 100 g di filetti d'acciuga sott'olio,
- 3 cucchiai d'olio,
- sale.

Pulire gli asparagi, raschiare la parte bianca, lavarli, legarli a mazzetti, farli cuocere in acqua salata in ebollizione finchè siano teneri, scolarli, slegarli ed adagiarli in un piatto da portata.
Mettere in un tegamino l'olio e i filetti d'acciuga, mescolare finchè si scioglieranno, versare sugli asparagi e servire.