VASCHETTE AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane a cassetta dello spessore di 5 cm.,
- 24 punte di asparagi della lunghezza di circa 6 cm.,
- 4 uova,
- burro,
- un cucchiaio di erba cipollina tagliata a tocchetti,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- sale e pepe.

Lavate le punte degli asparagi, adagiatele delicatamente in acqua bollente salata e cuocetele per 8 minuti. Scolatele e tenetele in caldo. Con un coltellino appuntito fate nelle fette di pane un'incisione profonda 3 cm. alla distanza di un cm. e mezzo dal bordo del pane. Togliete la mollica all'interno dell'incisione, ottenendo delle vaschette, ma badando a lasciare uno spessore di circa 2 cm. sul fondo. Spennellate le vaschette dentro e fuori con 30g. di burro fuso. Mettete le vaschette in forno caldo a 220ø per 5 minuti. Toglietele e disponetele su un piatto da portata. Sbattete le uova con sale e pepe, l'erba cipollina e il prezzemolo. Fate cuocere le uova in 20g. di burro mescolandole con un cucchiaio di legno finché si saranno rappresse, ma non del tutto. Suddividetele nelle vaschette e sopra distribuite le punte di asparagi.