ASPARAGI ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi
- 200 g di pancetta a fettine
- 1 tazza di besciamella
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 40 g di formaggio grattugiato
- noce moscata
- alcuni fiocchi di burro
- 2 tuorli d'uovo
- sale
- pepe

Lessate gli asparagi.
Sgocciolateli e sistemateli in una pirofila imburrata.
Preparate la besciamella, amalgamatevi il formaggio grattugiato, i due tuorli, il sale e il pepe.
Ponete a fuoco medio e mescolando incorporate il vino bianco lasciandolo evaporare.
Spegnete e profumate con un po' di noce moscata.
Distribuite le fettine di pancetta sopra gli asparagi e ricoprite con la besciamella.
Cospargete alcuni fiocchetti di burro e gratinate in forno preriscaldato a 180°C.