

ASPARAGI ALLO ZABAIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di asparagi
- 2 uova
- 2 cucchiaini di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 pizzico sale

Pulite gli asparagi, lessateli in acqua salata, quando sono cotti scolateli e passateli su un piatto da portata.

Nel frattempo fate la salsa: mettete in un pentolino i due tuorli col vino, l'aceto un cucchiaino di zucchero e un pizzico di sale.

Cuocete a bagnomaria, montando con la frusta il composto che deve raddoppiare di volume.

Versate lo zabaione sugli asparagi e servite.