



## ***Asparagi con salsiccia e fonduta di Parmigiano Reggiano***



### **Ingredienti per 4 persone**

500 g	Salsiccia
200 g	Parmigiano Reggiano
250 g	Panna liquida
n° 4	Asparagi grandi
n° 2	Scalogni
n° 1	Rosso d'uovo
n° 1	Bicchiere di vino bianco
n° 1	Limone
n° 1	Spicchio di aglio
q.b.	Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Prezzemolo

### **Preparazione**

1. Lavare gli asparagi e cuocerli al vapore per 10 minuti, fino a mantenerli croccanti.
2. Nel frattempo preparare la salsa di salsiccia soffriggendo in poco olio un trito di 2 scalogni, uno spicchio di aglio e prezzemolo; aggiungere la salsiccia spezzata grossolanamente e lasciar cuocere per circa 1 ora, aggiungendo un bicchiere di vino bianco.
3. Per realizzare la fonduta di Parmigiano Reggiano, sciogliere i 200 g di Parmigiano Reggiano grattugiato con la panna liquida; quando il composto risulterà denso, aggiungere il rosso d'uovo.
4. Al momento del servizio, stratificare asparagi, salsiccia e fonduta di Parmigiano Reggiano e far gratinare in forno ben caldo per 15 minuti.