



## ***Uovo croccante con crostini agli asparagi verdi in salsa tartara***



### **Ingredienti per 4 persone**

n° 24	Asparagi verdi
n° 8	Fette di pan carré senza crosta tagliate in 4 a triangolo
n° 4	Noce di burro
n° 4	Uova
n° 8	Cucchiaini di parmigiano
q.b.	Sale e pepe nero
q.b.	Salsa Tartara

### **Per la panatura**

n° 8	cucchiaini di farina 00
n° 4	uova sbattute
n° 8	cucchiaini di pan grattato
n° 12	cucchiaini di parmigiano.

### **Preparazione**

1. Eliminare la parte biancastra e legnosa degli asparagi e sbollentarli per 5 minuti in acqua salata.
2. Raffreddarli subito in acqua ghiacciata in modo che non perdano brillantezza e ripassarli in padella con il burro, finire con una spolverata di Parmigiano Reggiano e una macinata di pepe nero.
3. Rassodare l'uovo, lasciarlo intiepidire, sgusciarlo e friggerlo con doppia panatura di farina uovo e pan grattato misto a Parmigiano Reggiano.
4. Tostare i crostini, guarnirli con gli asparagi conditi, con la salsa tartara e servire assieme all'uovo ancora tiepido condito con qualche grano di sale grosso.