



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000359**

**Registrata in data 23 Mar 2016 alle ore 12:25**

**da LUCIANO DE PALMA**

## **Uovo all'occhio di bue con crema al pomodoro e listelli di asparagi**

Una salsa di pomodoro con asparagi marinati e uovo in camicia che volendo si può completare a proprio gusto con scaglie di parmigiano o tartufo, o anche pecorino, fungo porcino.

Tempo di preparazione: 7 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

n.1 uovo fresco  
n. 1 asparago verde selvatico  
50 g salsa di pomodoro San Marzano  
Olio evo q.b.  
Sale e pepe q.b.

### **Preparazione**

Cuocere l' uovo in uno stampo tondo del diametro di 8 cm; cuocere la salsa di pomodoro con olio evo, sale e pepe; sbianchire l' asparago, abbattere in positivo e tagliare prontamente in senso longitudinale a listelli sottili. Comporre il piatto con la salsa a specchio sotto, l'uovo e gli asparagi in decorazione.