



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.