

## Asparagi alla milanese

Asparagi alla milanese o asparagi con sopra delle uova al tegamino?

Il dubbio è lecito perché spesso quelli che ci vengono portati in tavola altro non sono che degli asparagi lessati e serviti con sopra due belle uova al tegamino!

Ma... la preparazione, come l'ho spesso vista fare a casa mia e come, spulciando qua e là, l'ho trovata indicata come ricetta tradizionale lombarda, dovrebbe seguire altre regole. Vediamole:

### Ingredienti:

asparagi	gr	250
burro		QB
uova	pz	4
sale, pepe e noce moscata		QB
formaggio grana		QB

Come si vede non ho volutamente indicato le quantità per i condimenti e le spezie; ritengo che ognuno se li debba valutare, per un piatto come questo, secondo i propri gusti.

### Preparazione:

Gli asparagi, se veramente molto sottili, possono venir spuntati e rosolati bene nel burro. Altrimenti, come nelle foto ed eventualmente anche per ridurre un po' la quantità di burro, devono venir prima brevemente cotti al vapore. Quelli usati in questa preparazione hanno richiesto meno di 10'.

A questo punto si fa sciogliere il burro in una padella grande a sufficienza e si lasciano insaporire bene gli asparagi. Quindi se ne cospargono di grana le punte

e si aggiungono le uova aggiustando di sale, pepe e, a proprio piacimento, di noce moscata

(non riesco a immaginare un uovo cotto nel burro senza la noce moscata: è una mia fissa).

Si incoperchia la padella e si lasciano rassodare bene gli albumi.

Quindi si cosparge nuovamente di grana, si condisce con del burro nocciola sfrigolante e si mette in tavola subito, ben caldo.

Nei suggerimenti ho indicato due interessanti variazioni sul tema; una dedicata a chi, come me, ama i tuorli quasi liquidi.

### SUGGERIMENTI E VARIANTI:

- Se i tuorli troppo cotti non sono apprezzati, consiglio di far così: rompere le uova raccogliendo in una ciotola gli albumi e i tuorli separati uno per uno (per esempio in tazzine...). Aggiungere agli asparagi gli albumi, incoperchiare e, solo quando iniziano a rapprendersi bene, scavare col dorso di un cucchiaino le singole nicchie per i tuorli e aggiungerli. In questo modo resteranno abbastanza fluidi al momento di arrivare in tavola!
- Un'alternativa che ho trovato alcune volte è la seguente: dopo aver rosolato gli asparagi in padella col burro, disporli in piccole pirofile ovali e dopo averli cosparsi con un po' di grana (*un'ottima alternativa è lo Sbrinz... regge il forno a meraviglia ed è un formaggio assolutamente da provare*) versare sopra le uova e portare a cottura sotto il gratin del forno. Aggiungere altro grana e burro nocciola al momento di servire.