

Asparagi alla milanese

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 35 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa	

Gli asparagi alla milanese sono un secondo piatto di origine lombarda, che vantano una preparazione talmente classica, che viene consumata anche nel resto del territorio nazionale.

In lombardia il territorio è molto favorevole alla crescita spontanea di questo ortaggio, il cui nome, nei vernacoli locali varia da *aspars* *asparg* *espars*.



Ingredienti

» Asparagi 1,6 kg	» Pepe nero macinato q.b.
» Burro 1 noce	» Uova 4
» Parmigiano Reggiano grattugiato 4 cucchiaini	

Preparazione



Lavate gli asparagi sotto l'acqua corrente (1), asciugateli (2) e, servendovi di un coltello affilato, tagliate via le parti bianche (3) dei gambi



e riducetele con un pelapatate (4) o un coltellino per facilitarne la cottura; raccogliete gli asparagi puliti a mazzetto (5), legandoli con dello spago da cucina, sistemate poi gli asparagi verticalmente in una pentola alta e stretta (6) contenente 4 litri di acqua; in questo modo i gambi si lesseranno nell'acqua e le punte cuoceranno col vapore.



Intanto preparate le uova *ciarighi* (ossia al tegamino) sciogliendo il burro (7) in una padella e adagiandovi le uova (8) senza romperle, perché si cuociano all'occhio di bue.

Scolate gli asparagi, disponeteli a raggiera in una pentola con le punte al centro (9) e copriteli con le uova; salate, pepate e spolverizzate con il parmigiano reggiano, poi cuocete a fiamma bassa fino a far sciogliere parzialmente il formaggio, e servite la portata ben calda.

Consiglio



Per cuocere al meglio gli asparagi in una pentola alta e stretta, legateli con uno spago, in modo che durante la cottura non si muovano e non rischino di rompersi, oppure cuoceteli nell'apposito cestello di acciaio, oppure cambiando tegame, poneteli sdraiati in una pentola abbastanza larga da contenerli.

Curiosità

La **raccolta degli asparagi**, fatta con uno speciale attrezzo a forma di cucchiaio, è affidata a **persone esperte** che sono tanto più **abili** quanto, in questa operazione, riescono a smuovere la **minor quantità di terra**, una precauzione che semplifica di molto le **procedure di pulizia precedenti la cottura**.

