

RICETTA DEL GIORNO

Zuppa di asparagi

INGREDIENTI per 6 persone: 500 g di asparagi selvatici, fette di pane casereccio abbrustolito, brodo di carne, quattro uova, due spicchi d'aglio, pecorino grattugiato, prezzemolo tritato, olio d'oliva, pepe nero, sale.

PREPARAZIONE: Mondare gli asparagi tenendo soltanto le punte e le parti più tenere e lavarli, quindi versarli in una casseruola nella quale l'aglio sarà diventato biondo in poco olio d'oliva. Dopo qualche minuto aggiungere il brodo e far cuocere. A cottura ultimata, unire le uova, il pecorino, il prezzemolo, il pepe e il sale. Rimestare con un cucchiaino di legno e versare nelle scodelle contenenti già le fette di pane.