



UOVO POCHE, ASPARAGI E PATATE E RISTRETTO DI ACETO BALSAMICO



Ingredienti

Uova 4 pz
Asparagi un mazzo
Patate 2/3
Cipolla bianca 1
Olio, sale, pepe
Aceto balsamico 300g

Procedimento

Per la crema di asparagi:

In una casseruola, olio e cipolla e patate tagliate finemente, facciamo tostare, aggiungiamo gli asparagi, copriamo con acqua o brodo vegetale e portiamo a cottura. Regoliamo di sale e pepe e frulliamo.

Per le uova pochè:

In una casseruola, olio e cipolla e patate tagliate finemente, facciamo tostare, aggiungiamo gli asparagi, copriamo con acqua o brodo vegetale e portiamo a cottura. Regoliamo di sale e pepe e frulliamo.

Per la riduzione di aceto balsamico:

Mettere l'aceto balsamico in un tegamino a fuoco lento e farlo ridurre fino a consistenza desiderata

Impiattare a piacimento.