

# Asparagi selvaggi a Sciusciello



## *Ingredienti per 4 persone:*

*500 gr. di asparagi selvatici,  
200 gr. di formaggio caprino,  
5 uova,  
olio EVO Classicus  
pepe a piacere  
sale quanto basta,  
acqua.*

## *PROCEDIMENTO:*

*Prendere solo la parte tenera degli asparagi, soffriggerli con l'olio per qualche minuto,*

*Aggiungere l'acqua (circa mezzo litro) e il sale. Far bollire e versarvi le uova battute col formaggio.*

*Far bollire ancora per quattro o cinque minuti. Servire in tavola su fette di pane biscottato.*

