



ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO
FONDATA A BOLOGNA NEL 1783

Asparagi con uovo in camicia

Un grande classico (l'asparago con l'uovo) arricchito in questa ricetta fusion dal sapore tipico del lontano Giappone: il miso fermentato.

Ingredienti a persona:

- 1 uovo
- 5 o 6 asparagi
- 2 cucchiaini di miso chiaro
- 1 noce di burro
- pepe nero appena grattato

Procedimento:

Lasciar ammorbidire il burro a temperatura ambiente, poi mescolarlo con il miso fino ad ottenere una pasta uniforme.

Cuocete gli asparagi a vostro piacimento: bolliti, in padella oppure grigiandoli.

Non importa aggiungere sale: sarà la crema di miso a dare sufficiente sapidità al piatto.

Cuocete l'uovo in camicia lasciando ovviamente il tuorlo crudo.

Componete il piatto con una pennellata di crema di miso, qualche asparago, l'uovo in camicia ed una spolverata di pepe nero appena grattato.

Buon appetito!