

## Ingredienti:

**Per 4 persone:**

5 uova

farina

pangrattato

olio di emi

**1** mazzo di asparagi verdi

**1** cipolla

**1** patata

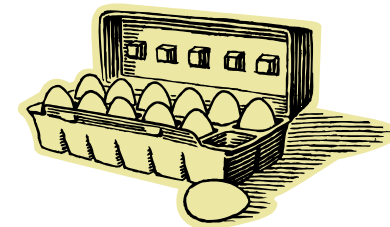
**100 ml** di panna

olio extra vergine di oliva

brodo

caviale di aringa

# UOVO FRITTO CON CREMA AGLI ASPARAGI E CAVIALE DI ARINGA



## Preparazione:



Lessare 4 uova in acqua bollente per 7 minuti, raffreddare in acqua fredda, togliere il guscio e impanare con farina, uovo e pangrattato, quindi friggere per qualche secondo.

Tagliare gli asparagi, la cipolla e la patata a pezzi, metterli in padella, coprire d'acqua e cuocerli per mezz'ora circa, frullare e alla fine aggiungere la panna, aggiustare con sale e pepe.

Servire in fondina della crema di asparagi, adagiavi l'uovo e guarnire con un cucchiaino di caviale di aringa.