



SIMONE RUGIATI E L'ACCESSORIO CUOCI VERDURE DELLA PENTOLA A PRESSIONE - TORTINO DI CARBONARA CON ASPARAGI

Secondo - 4 persone

Ingredienti:

- 6 uova
- 80 g pancetta
- 50 g pecorino grattugiato
- 50 g pecorino intero
- 300 g asparagi
- Sale
- pepe
- olio extravergine

Preparazione:

-rompete le uova e con l'aiuto di una frusta, montatele leggermente. aggiungete il formaggio grattugiato e la pancetta tagliata a cubetti, regolate di sale e pepe .

-nel frattempo oliate gli stampini usa e getta e foderateli con gli asparagi tagliati sottilmente con una mandolina, versate l'uovo negli stampi e metteteli sul cuoci verdure.

-mettee un ecodose di acqua sul fondo aggiungete il cuociverdure con i stampini e fate cuocere per 20 minuti dal momento del fischio,

-alla fine, fate uscire il vapore e aprite il coperchio, fate intiepidire i tortini e sformateli

-servite con un abbondante grattugiata di pecorino.