

SECONDI

# Budino di asparagi con fonduta di Taleggio

Difficoltà 

## Ingredienti

Per il budino di asparagi:

**Asparagi**

400 g

**Uova**

3

**Burro**

50 g

**Panna fresca**

300 ml

**Grana Padano / Parmigiano Reggiano**

**/ Pecorino ( a scelta)**

100 g

Per la fonduta al Taleggio:

**Taleggio Cademartori**

200 g

**Panna fresca**

200 g

**Sedano verde**

2 coste

## Descrizione

Cuocete gli asparagi in acqua bollente salata, poi raffreddateli nel ghiaccio per conservare il colore verde. In seguito, tagliate le punte.

Per preparare il budino: frullate insieme i gambi degli asparagi, la panna, il pecorino, un pizzico di sale, due tuorli e un uovo intero e poi inserite il composto negli stampini imburrati.

I budini di asparagi possono essere cotti sia al forno (forno a vapore, 95 gradi per 16 minuti) oppure direttamente in pentola, con un dito d'acqua, appoggiando gli sformati sul fondo.

Per preparare la fonduta, mescolate latte e panna in un pentolino e lasciate sciogliere a fuoco lento.

Una volta terminata la cottura dei budini, capovolgeteli nel piatto da portata accompagnandoli con la fonduta, le punte di asparagi e il sedano croccante.