

# ESPARGOS À FLAMENGA



## CONFEÇÃO

1. Descasque os espargos e corte em dois.

---
2. Deite 0,7 L de água na taça de preparação. Coloque os espargos e ovos no cesto de vapor e seleccione o programa de vapor durante 20 min.

---
3. Após a cozedura, coloque os espargos em 2 pratos. Retire a casca dos ovos.

---
4. Lave a taça e coloque os ovos cozidos, a manteiga derretida e a salsa na taça com a lâmina picadora. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 12 durante 10 seg.

---
5. Deite esta preparação sobre os espargos e sirva de imediato.

---

## INGREDIENTES

- 300 G ESPARGOS BRANCOS
- 2 OVOS
- 60 G MANTEIGA DERRETIDA
- 10 RAMINHOS DE SALSA
- SAL
- PIMENTA