

## TARTINE AL PATÈ DI ASPARAGI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- sale
- pepe nero
- pancarrè (8 fette)
- Punta di Asparagi Findus
- 1 cipollotto

### Come si prepara

Tagliare le fette di pane in quadratini regolari.

Tagliare finissimo il cipollotto e appassirlo nell'olio caldo.

Saltare nell'olio gli asparagi, salare e pepare.

Dopo 10 minuti di cottura togliere gli asparagi dal fuoco, tagliare le punte e tenerle da parte, ridurre gli asparagi a crema.

Disporre con un cucchiaino un po' di crema di asparagi sulle tartine coperte di patè.

Decorare con una punta di asparago ogni tartina.

**Difficoltà:** 2

**Gradimento:** 3

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	116 kcal 486 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

occasioni speciali, crostini, freddi, mediterranea



