

Receita de Aspargos à Moda Flamenga

*Prato tradicional belga, essa **receita de aspargos** feita à moda flamenga (de Flandres) pode servir como refeição completa ou entrada.*



Sei que sigo em falta com posts da culinária belga – e que como já comentei por aqui, vai muito além de chocolate, cerveja e batata frita. Mas é que realmente demorei para testar essa **receita de aspargos** preparado à moda flamenga (da região de Flandres). E agora que finalmente a fiz, acho interessante compartilhar aqui, uma vez que as receitas com este vegetal são as [mais acessadas por aqui](#).

Essa **receita de aspargos** (em francês, *Asperges à la Flamande* e em *flemish*, *Asperges op Vlaamse wijze*) é relativamente simples e tem um acréscimo meu: bacon. Duas características bem

presentes na cozinha aqui de casa: dificuldade em me limitar ao que a receita diz e simplicidade. Mas cozinhar é isso: sempre tem um pouco da nossa personalidade em cada comida.

Outro ponto que vale destacar é que esta **receita de aspargos** geralmente é feita com a variedade branca. Mas como eu prefiro a verde (ou com a ponta roxa), indico o preparo com ele. É até mais fácil!

Se forem preparar esse prato, por favor, compartilhem e me marquem no Instagram @receitadeviagem ! Quantidade de ingredientes para uma pessoa.

Receita de Aspargos à Moda Flamenga

Ingredientes

- 6 aspargos verdes;
- 2 ovos;
- 3 colheres de manteiga;
- 2 fatias de bacon;
- Salsinha, sal e pimenta branca.



Modo de preparo

Comece por colocar os ovos para cozinhar em água fervente por 8 min. Descarte a parte inferior mais fibrosa dos aspargos (cerca de 3 cm), lave e seque bem. Em uma frigideira, derreta meia colher da manteiga e coloque eles para grelhar em fogo médio.

Quando os ovos estiverem cozidos, descasque e esmague grosseiramente com um garfo, formando uma espécie de farofa. Derreta o restante da manteiga (mas sem deixar queimar) e adicione nos ovos. Corte a salsinha finamente e adicione na mistura com ovos e manteiga. Finalize temperando com sal e pimenta.

Grelhe as fatias de bacon junto com os aspargos – lembrando que é opcional, pois na receita tradicional não tem bacon. Quando os aspargos estiverem prontos, sirva no prato, cubra com a mistura de ovos + manteiga e salsinha e sinalize com as fatias de bacon. Em porção menor, pode ser servido como uma entrada.

