

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Asparagi al burro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

1 kg asparagi  
100 g burro  
formaggio parmigiano grattugiato  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire gli asparagi, raschiare la parte bianca, lavarli bene, legarli a mazzetti e farli cuocere in acqua salata in ebollizione finché siano teneri.

Scolarli, slegarli, adagiarli in un piatto da portata, coprire le punte con abbondante parmigiano, versare sopra il burro fuso e servire.