

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.