

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi al prosciutto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 mazzo asparagi
100 g prosciutto crudo
60 g burro
50 g di parmigiano
sale.

PREPARAZIONE

1 Mondate gli asparagi e fateli lessare in una asparagiera con acqua leggermente salata lasciandoli piuttosto al dente; scolateli, con un coltellino troncate la parte dura e divideteli in mazzetti di 3 o 4 asparagi l'uno.

Avvolgete ogni mazzetto con una fettina di prosciutto crudo e poggiate i mazzetti in una pirofila imburrata. Versate sopra il resto del burro fatto sciogliere in un padellino. Cospargete i mazzetti con il parmigiano grattugiato spargendolo uniformemente.

Mettete la pirofila in forno già caldo a 200°C e lasciate fino a quando la superficie della

preparazione non si presenterà gratinata. Servire.