

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi selvatici al cartoccio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

asparagi
1 cipolla
olio e sale
formaggio filante.

PREPARAZIONE

1 Togliere i gambi duri degli asparagi e farli a pezzettini,



- 2 lavarli e sistemarli in un foglio di alluminio a persona con la cipolla affettata, un filo d'olio extravergine d'oliva e 1 pizzico di sale.



- 3 Chiudere per bene e fare cuocere a bagnomaria per almeno 20 minuti.



4 All'ultimo minuto, aggiungere una fetta di formaggio a piacere e chiudere ancora per qualche altro minuto.



5 Ecco come si presenta.

