

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.

