

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Asparagi gratinati con fontina e pancetta

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **13 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

ASPARAGI 1 mazzo

FONTINA 100 gr

PANCETTA (TESA) a fette - 100 gr

Gli asparagi golosi sono degni del nome che portano: una vera e propria bomba di gusto, tanto semplici quanto saporiti! Guardate il video, in pochi passi avrete un accompagnamento favoloso per i vostri secondi piatti!

### PREPARAZIONE

**1** Prendete una vaporiera, riempite la sezione inferiore d'acqua e portatela a bollore.

Nel frattempo, prendete gli asparagi e tagliate la parte finale più legnosa.

Sistemate nel cestello gli asparagi e quando l'acqua bolle, posizionatelo sopra alla pentola e lasciate cuocere per 3 minuti.



**2** Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare gli asparagi per maneggiarli meglio.

A questo punto incidete il gambo a metà, senza tagliare la punta e farcitetelo come fosse un panino con la fontina (o un formaggio simile).





**3** Ora avvolgete intorno agli asparagi la pancetta.



**4** Adagiate una griglia sopra una teglia, disponete gli asparagi e infornate a 180°C per circa 10 minuti o fino a che la pancetta non diventi croccante.



5 Servite gli asparagi golosi ben caldi e con il formaggio ancora filante.

