

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La primavera si sa fa rima con asparagi, e noi ad essi non riusciamo proprio a resistere. Per questo motivo cerchiamo sempre nuovi modi per realizzare con loro ricette stuzzicanti ma semplici. In questo caso vi proponiamo gli asparagi al forno che sono sì molto elementari da realizzare, ma sono d'altro canto ricchi di gusto e profumo.

Una ricetta con gli asparagi questa molto gustosa e rustica che si presta benissimo ad essere abbinata a secondi piatti di pesce e carne. Provatela vedrete che buona che è!

Fare gli asparagi al forno è davvero semplicissimo e in questa versione vi diamo la possibilità di

sorprendere i vostri ospiti nel modo giusto. In questa versione infatti la pancetta che viene arrotolata sui gambi oltre a creare un effetto visivo molto particolare, li rende molto saporiti. La nota sapida infatti data dal salume va a contrastarsi in maniera perfetta alla dolcezza della verdura e il connubio che ne nasce è davvero speciale.

Ovviamente potrete sostituire la pancetta con altro: speck, prosciutto cotto, bacon, ci stanno benissimo.

Se amate poi questa verdura come la amiamo noi, ecco per voi altre ricette con gli asparagi:

[asparagi alla parmigiana](#)

[asparagi all'ungherese](#)

[quiche agli asparagi](#)

INGREDIENTI

ASPARAGI 600 gr

PANCETTA (TESA) 16 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate gli asparagi e togliere la parte dura, prendete 4-5 asparagi in modo da formarne un mazzetto, avvolgete con 2 fettine di pancetta e infilate tra gli asparagi qualche ago di rosmarino, oliate bene e salate.

Trasferiteli in una tortiera rotonda.







2 Infornate a 180°C per 15 minuti. Gli ultimi minuti accendete il grill.

