

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi al prosciutto

di: *Cookaround*

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 imburata. 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.