

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Asparagi grigliati

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **8 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ASPARAGI 1 mazzo

PANCETTA (TESA) 50 gr

LARDO DI MAIALE 50 gr

Asparagi grigliati: un contorno semplice e sfizioso. Gli asparagi vengono avvolti con fettine di pancetta e di lardo, una soluzione a dir poco furba che rende gli asparagi grigliati un accompagnamento golosissimo! Si tratta di un contorno davvero facile da fare, perfetto da abbinare alla carne ma anche da presentare come antipasto caldo accanto a salumi e formaggi. Stupite i vostri ospiti, fatene tanti e vedrete che meraviglia! Se amate poi i contorni saporiti, ve ne consigliamo anche un altro molto buono: [carciofi croccanti al forno](#), troppo buoni!

PREPARAZIONE

- 1 Pulite gli asparagi: tagliate la parte finale più legnosa e con un pelapatate rimuovete la parte esterna del gambo rimasto che risulta più fibrosa.



- 2 A questo punto adagiate gli asparagi nel cestello della vaporiera e lasciate cuocere per 3 minuti.



3 Scaldate una griglia possibilmente di ghisa fino a renderla quasi rovente.

Asciugate gli asparagi ed arrotolate intorno a ciascuno una fetta di pancetta e/o di lardo a vostra scelta lasciando libera la sola punta.



4 Appoggiate gli asparagi sulla griglia e fateli cuocere girandoli di tanto in tanto.





- 5 Prelevate gli asparagi dalla griglia ed appoggiateli su fogli di carta assorbente per asciugarli dall'unto in eccesso e servite.



CONSIGLIO