

# Asparagi Al Burro

Pulire gli asparagi, raschiare la parte bianca, lavarli bene, legarli a mazzetti e farli cuocere in acqua salata in ebollizione finché siano teneri. Scolarli, slegarli, adagiarli in un piatto da portata, coprire le punte con abbondante parmigiano, versare sopra il burro fuso e servire.

## Ingredienti

1000 G Asparagi

100 G Burro

Formaggio Parmigiano Grattugiato

Sale

## Note

Preparazione: 10 minuti.