

# Asparagi Al Gratin

Lessate per un quarto d'ora gli asparagi in acqua bollente salata. Sgocciolateli e asciugateli. Allineate un primo strato sul fondo di una pirofila imburrata con le punte rivolte al centro. Distribuite alcuni fiocchetti di burro, cospargete con il formaggio grattugiato e coprite con l'Emmenthal tagliato a fettine sottili. Preparate la besciamella e versatela calda sul formaggio. Sopra allineate un secondo strato di asparagi e distribuite altri fiocchetti di burro. Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi per un quarto d'ora e servite nello stesso recipiente. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Bianco DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Alcamo DOC.

## Ingredienti

1000 G Asparagi  
70 G Formaggio Emmenthal  
40 G Formaggio Grattugiato  
1 Tazza Besciamella  
Burro  
Sale

## Note

Preparazione: 20 minuti.