

Asparagi Al Prosciutto

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 gi? caldo a 200 gradi e lasciate fino a quando la superficie della preparazione non si presenter? gratinata. Servire caldi.

Ingredienti

1 Mazzo Asparagi (mazzi Da 1000 G)
100 G Prosciutto Crudo
60 G Burro
50 G Formaggio Parmigiano
Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.