

Asparagi Alla Parmigiana

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua bollente salata per un quarto d'ora. Sgocciolateli, asciugateli delicatamente per non romperli. Adagiateli sul piatto da portata, meglio se caldo, con le punte rivolte al centro. Cospargete con formaggio grattugiato. Lasciate fondere il burro a bagnomaria, salatelo e versatelo sugli asparagi. Servite immediatamente. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Colli Di Parma Sauvignon DOC, Marino DOC.

Ingredienti

1000 G Asparagi
80 G Formaggio Grattugiato
30 G Burro
Sale

Note

Preparazione: 15 minuti.