

Asparagi Alla Valdostana

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua bollente salata per una decina di minuti. Sgocciolateli e disponeteli in una pirofila imburata. Tagliate il prosciutto a listarelle e la fontina a fettine e distribuitele sugli asparagi. In una ciotola sbattete le uova con due cucchiai di formaggio grattugiato, salate, pepate e versatele sugli asparagi. Ponete in forno preriscaldato a 180 gradi. Ritirate quando il formaggio è fuso e le uova rapprese. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Chardonnay DOC, Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Sant'Agata De' Goti Falanghina DOC.

Ingredienti

1000 G Asparagi
120 G Formaggio Fontina
2 Uova
2 Fette Prosciutto Cotto
2 Cucchiai Formaggio Grattugiato
Burro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 15 minuti.