

Asparagi Gratinati (3)

Spuntate gli asparagi, lavateli pi? volte con molta cura e lessateli per pochi minuti in acqua salata. Scolateli quasi al dente e sistemateli in una pirofila unta di burro e cosparsa di panna. Copriteli con altra panna, aggiungete riccioli di burro, pepe e spolverizzate con poco pangrattato. Dopodich?, infornateli per circa 15 minuti a 200 gradi. Serviteli subito caldi.

Ingredienti

Asparagi Freschi
Alcuni Riccioli Burro
Panna Da Cucina Liquida
Poco Pangrattato
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 15 minuti.