

Pasticcio Di Asparagi

Pulite gli asparagi eliminando la parte bianca troppo legnosa, legateli a mazzetti e lessateli al dente. Quando saranno cotti tamponateli con uno strofinaccio per togliere l'eccesso d'acqua e metteteli in una pirofila precedentemente imburrata. Copriteli con la mozzarella affettata, il parmigiano e dei pezzettini di burro. Versatevi sopra il latte. In ultimo ricoprite il tutto con la besciamella. Infornate a 200 gradi fino a quando la superficie sar? gratinata.

Ingredienti

1000 G Asparagi
5 G Burro
1 Tazza Besciamella
Sale
Pepe
50 G Formaggio Parmigiano Grattugiato
100 G Mozzarella
100 Cl Latte

Note

Preparazione: 55 minuti.