

Ingredienti

1 kg di asparagi

50 gr di burro

50 gr di formaggio grattugiato

pangrattato

sale

Tempo Preparazione:

20 Minuti

Tempo Cottura:

10 Minuti

Dosi:

4 persone

Difficoltà:

Facilissima

Preparazione

Prendete gli **asparagi**, puliteli, legateli a mazzetti e bolliteli in abbondante acqua salata, cercando di far rimanere fuori dall'acqua le punte delle verdure e coprendo la pentola con il coperchio.

Cuocete gli **asparagi** per circa 10 minuti, quindi scolateli e disponeteli in una teglia imburrata.

Aggiungete il restante burro fuso e spolverizzate con pangrattato e formaggio grattugiato.

Regolate di sale e cuocete in forno caldo a 200 °C per 10 minuti.

Servite gli **asparagi gratinati** caldi.

Per rendere la ricetta ancora più gustosa potete, prima di mettere gli asparagi nel forno, arrotolarli in qualche fetta di prosciutto cotto o di pancetta.