

Asparagi gratinati al forno

1 kg asparagi
180 gr panna da cucina*
150 gr prosciutto cotto
200 gr fontina
2 cucchiaini formaggio grattugiato
burro



FACILEeBUONO

una vera delizia



Laviamo gli asparagi ed eliminiamo la parte dura del gambo (2 cm circa).

In una pentola adagiamoli sovrapposti e copriamoli d'acqua.

Portiamo a bollore e cuociamoli per 10 minuti.

Scoliamoli e asciugiamoli.

Imburriamo una pirofila e disponiamo metà degli asparagi ricoprendo il fondo della pirofila.

Aggiungiamo uno strato di panna mescolata con il formaggio grattugiato.

Adagiamo la metà del prosciutto, l'altra metà degli asparagi, il resto del prosciutto e per ultimo la fontina a fette sottili.

Preriscaldiamo il forno e gratiniamoli per 15 minuti.

Spegniamo e lasciamo riposare per 10 minuti.

Ecco quindi come si cucina un piatto molto saporito e con un tempo di cottura breve. Buon appetito!

* Attenzione ad usare esclusivamente panna da cucina (non panna da montare).



Già apprezzato dagli antichi romani, questo germoglio si può trovare in commercio dalla fine marzo fino ai primi di giugno, altrimenti viene importato prevalentemente dall'America del Nord.

Consiglio di rispettare la stagionalità nostrana del prodotto e di acquistarli grossi e verdi, poiché (rispetto a quelli bianchi coltivati al buio) sono più polposi, più gustosi e non necessitano d'essere spellati.

(Foto Wikipedia)