

CONTORNI

Asparagi moliere

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Asparagi	1000 g
Prosciutto crudo (numero degli asparagi)	molte fette
Formaggio Fontina (numero degli asparagi)	molte fette
Burro	150 g
Sale	
Pepe	
Vino bianco	1/2 bicchiere
Formaggio parmigiano grattugiato	

■ Preparazione

- 1 Lessate al dente gli asparagi (il tempo di cottura varia secondo la loro grossezza), dopo averli ben puliti e ridotti tutti alla stessa altezza; scolateli con delicatezza e fateli asciugare bene sopra un telo bianco.
- 2 Prendete poi un asparago alla volta e avvolgete la sola parte verde con una fetta di prosciutto e una fetta sottilissima di fontina, che fisserete con uno stecco da cucina messo per traverso.
- 3 Disponete gli asparagi preparati, ben allineati, in una pirofila dove stiano giusti, oppure in una tortiera dove possano entrare a raggiera.
- 4 Versate su, tutto il burro fuso, spolverizzate di sale e di pepe, bagnate con un po' di vino bianco, quindi cospargete di parmigiano grattugiato. Infornate a calore medio per qualche minuto.
- 5 Per servire, portate il recipiente di cottura direttamente in tavola.