



Involtini di asparagi - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

secondi piatti - prosciutto cotto - asparagi

Ingredienti:

1 kg. di asparagi

100 gr. di prosciutto crudo

70 gr. di formaggio grattugiato o a scaglie

pochissimo burro

Bollire gli asparagi per 10 minuti e scolarli. Disporli a 3 o 4 per volta su una fetta di prosciutto e arrotolarla. Posare in una teglia con carta forno rivolgendo in basso il lembo esterno della fetta in modo che non si srotoli.

Cospargere col formaggio (io ho messo il parmigiano) e pochissimo burro. Infornare 10 minuti.

Qui dopo averli avvolti:

[immagine non più disponibile]

Prima del forno:

[immagine non più disponibile]

Dopo il forno:

