

## TARTELLETTE CALDE AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di punte d'asparagi,
- burro,
- besciamella,
- formaggio grattugiato,
- sale.

Lessate per 15 minuti le punte degli asparagi, sgocciolatele, asciugatele.

Riempite le tartellette (si comprano già pronte in pasticceria o nei supermercati) con le punte degli asparagi tagliate, aggiungete una noce di burro, copritele con un po' di besciamella, cospargete con formaggio grattugiato.

Fate gratinare nel forno caldo per circa 10 minuti