

INVOLTINI ALLA ELISA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette prosciutto cotto
- 16 asparagi grandi
- 8 cucchiaini besciamella
- formaggio grana grattugiato

Lessare gli asparagi.

Mettere nelle fette di prosciutto, che avrete cura di far tagliare un po' spesse, 2 asparagi, un cucchiaino di besciamella e un po' di grana grattugiato.

Avvolgere ad involtino ed adagiare in una teglia da forno.

Terminata questa operazione coprire con un po' di besciamella e di grana e fare gratinare.