

ROTOLINI DI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi
- 100 g di prosciutto crudo
- 70 g di formaggio grattugiato
- 60 g di burro
- sale

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua bollente salata per circa un quarto d'ora.

Sgocciolateli e asciugateli delicatamente per non romperli.

Stendete le fette di prosciutto sul piano di lavoro, su ognuna deponete due asparagi grandi oppure tre piccoli, arrotolate e fermate l'involtino con uno stecchino.

Adagiateli in una pirofila imburrata, cospargete di formaggio grattugiato, distribuite alcuni fiocchetti di burro e ponete in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti.

Serviteli nello stesso recipiente di cottura.