

# ASPARAGI LA VALLIERE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di asparagi,
- tante fette di prosciutto crudo quanti sono gli asparagi,
- tante fette di fontina quanti sono gli asparagi,
- 150 g di burro,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- parmigiano grattugiato.

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.

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.

Disponete gli asparagi preparati, ben allineati, in una pirofila dove stiano giusti, oppure in una tortiera dove possano entrare a raggiera.

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 circa 10 minuti.

Per servire, portate il recipiente di cottura direttamente in tavola.