

INVOLTINI DI PROSCIUTTO E ASPARAGI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g. di asparagi piccoli,
- prosciutto crudo 100 g.,
- parmigiano grattugiato 80 g.,
- sale,
- pepe,
- burro.

Lavare e pulire gli asparagi e lessarli in acqua salata.

Tagliare il prosciutto a fette e con queste avvolgere 3 asparagi, fermare l'involtino ottenuto con uno stecchino.

Ungere una pirofila ed allinearvi gli involtini, spolverizzarli con il formaggio, sale e pepe e aggiungere qualche fiocchetto di burro.

Passare in forno a 180° per 20 minuti circa.