

# ASPARAGI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 mazzo asparagi (mazzi da 1000 g)
- 100 g di prosciutto crudo
- 60 g di burro
- 50 g di formaggio parmigiano
- sale

Mondate gli asparagi e fateli lessare in una asparagiera con acqua leggermente salata lasciandoli piuttosto al dente; scolateli, con un coltellino troncate la parte dura e divideteli in mazzetti di 3 o 4 asparagi l'uno.

Avvolgete ogni mazzetto con una fettina di prosciutto crudo e poggiate i mazzetti in una pirofila imburata.

Versate sopra il resto del burro fatto sciogliere in un padellino.

Cospargete i mazzetti con il parmigiano grattugiato spargendolo uniformemente.

Mettete la pirofila in forno già caldo a 200°C e lasciate fino a quando la superficie della preparazione non si presenterà gratinata.

Servire caldi.