

# ASPARAGI ALLA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi
- 80 g di formaggio grattugiato
- 30 g di burro
- sale

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

Sgocciolateli, asciugateli delicatamente per non romperli.

Adagiateli sul piatto da portata, meglio se caldo, con le punte rivolte al centro.

Cospargete con formaggio grattugiato.

Lasciate fondere il burro a bagnomaria, salatelo e versatelo sugli asparagi.

Servite immediatamente.