



PUNTE DI ASPARAGI AL FORNO AVVOLTE NEL PROSCIUTTO DI PARMA

Ingredienti

18 punte di asparagi
6 fette di prosciutto di Parma
Olio d'oliva

Dosi per
6

Preparazione
10-15 minuti

Cottura
10 minuti

Procedimento

Preriscaldare il forno a 200°C.

Lavare gli asparagi e tagliarne le estremità inferiori. Far bollire gli asparagi per 3 minuti in acqua salata, scolarli e metterli a raffreddare nel ghiaccio. Togliere e asciugare.

Prendere 3 asparagi e avvolgerli nel prosciutto di Parma. Ripetere con il resto degli asparagi.

Ungere una teglia da forno e posizionarvi gli asparagi avvolti nel prosciutto.

Condire e cuocere in forno per 10 minuti.

Consiglio

Cuocere più a lungo se gli asparagi sono spessi.

Servire con del parmigiano grattugiato e una riduzione all'aceto

balsamico.