



PONTAS DE ESPARGOS ASSADAS ENROLADAS EM PRESUNTO DE PARMA

Pessoas
6

Tempo de preparação
10-15 minutos

Cozinhar
10 minutos

Preparação

Preaquecer o forno a 200 °C

Lave os espargos e corte as pontas inferiores. Escalde os espargos durante 3 minutos em água com sal, escorra e coloque imediatamente em água com gelo até arrefecerem por completo. Remova-os da água e seque

Enrole 3 pontas de espargos numa fatia de presunto de Parma. Repita esta operação até usar todos os espargos e fatias de presunto de Parma

Pincele um tabuleiro de forno com azeite e distribua as pontas de espargos enroladas

Tempere e asse durante 10 minutos

Dica importante

Se as pontas forem mais espessas, deixe assar durante mais algum tempo

Ingredientes

18 pontas de espargos
6 fatias de presunto de Parma
Azeite
Sal e pimenta a gosto

Sirva com um pouco de queijo parmesão ralado e redução de vinagre balsâmico