ASPARAGI GRATINATI

Ina	rad	ian	4;
mg	red	ıeı	IU.

- 1 kg di asparagi,
- 200 ml di besciamella pronta,
- parmigiano grattugiato,
- burro,
- sale.

Legare gli asparagi, lessarli in acqua bollente salata, scolarli e sistemarli in una pirofila. Insaporire la besciamella con il parmigiano, versarla sugli asparagi, unire il burro fuso, infornare, lasciar gratinare per circa 10 minuti e servirli ben caldi.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 9 May, 2025, 10:33