ASPARAGI IN SALSA BIANCA

Ingredienti:

- Asparagi,
- 50 gr di burro,
- 3-4 cucchiai di farina,
- 100 gr di emmenthal,
- Amaretto di Saronno,
- parmigiano grattugiato.

Lessare gli asparagi e conservare l'acqua di cottura.
In un tegame sciogliere a fuoco basso il burro ed unire la farina, farla imbiondire mescolando adagio, unire dolcemente parte dell'acqua di cottura degli asparagi finchè si ottiene una besciamella abbastanza liquida che si puo' personalizzare con l'emmenthal a strisce sottili ed un bicchierino di Amaretto di Saronno.
Disporre gli asparagi in una teglia da forno, versare sopra la salsa bianca, cospargere di parmigiano grattugiato e dorare in forno a 150°.