

CROSTONI AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 confezioni di punte di asparagi surgelate (oppure 1 kg di asparagi freschi),
- sale,
- 120 g di burro,
- otto fette di pan carré rettangolare,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 60 g di Emmenthal grattugiato.

Fate lessare in acqua bollente salata le punte di asparagi ancora surgelate e scolatele bene (se avete acquistato gli asparagi freschi, lavateli con cura e fateli cuocere, in piedi in una casseruola, legati a mazzetti, dopo averne pareggiato il gambo, in modo che risultino tutti della stessa altezza).

Quando gli asparagi saranno cotti, fateli insaporire in un tegame largo con una noce di burro, rigirandoli una sola volta con delicatezza.

In un altro tegame fate friggere le fette di pane private della crosta con 50 g di burro; lasciatele dorare da un solo lato, fate sgocciolare il condimento, quindi adagiatele in una grande teglia imburrata.

Distribuitevi gli asparagi (che avrete tagliato della stessa lunghezza delle fette di pane) e cospargete con entrambi i formaggi grattugiati e con qualche fiocchetto di burro.

Ponete la teglia in forno a calore moderato e lasciatevela per 15 minuti circa, in modo che il formaggio possa gratinarsi.