ASPARAGI AL BURRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di asparagi,
- 100 g di burro,
- parmigiano grattugiato,
- sale.

Pulire gli asparagi, raschiare la parte bianca, lavarli bene, legarli a mazzetti e farli cuocere in acqua salata in ebollizione finchè siano teneri.
Scolarli, slegarli, adagiarli in un piatto da portata, coprire le punte con abbondante parmigiano, versare sopra il burro fuso e servire.