

GRATIN DI CARCIOFI E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carciofi,
- 800 g di asparagi,
- 1 limone,
- farina bianca,
- 80 g di burro,
- 50 cl di latte,
- 1 tuorlo,
- formaggio grana grattugiato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Pulite i carciofi, togliete le foglie esterne più dure e la 'barbetta' al centro, lavateli in acqua e succo di limone.

Lessateli in acqua bollente leggermente salata.

Pulite gli asparagi; tagliando la parte dura, poi lavateli bene.

Legateli a mazzetto e lessateli a vapore.

Fate fondere in una pentola 50 g di burro, unite a pioggia 50 g di farina e fate colorire leggermente.

Mescolando energicamente con un cucchiaino di legno, unite il latte caldo.

Salate, pepate e condite con un po' di noce moscata.

Lasciate cuocere a calore moderato per 15 minuti senza smettere di mescolare.

Allontanate la pentola dal fuoco, fate intiepidire, quindi incorporatevi il tuorlo ed una noce di burro.

Imburrate una pirofila e mettete sul fondo un po' di salsa bianca.

Appoggiatevi i carciofi, copriteli con la salsa e spolverizzate con grana a piacere.

Sopra sistemate gli asparagi e la salsa rimasta.

Finite con il grana e pezzetti di burro per non fare seccare la superficie.

Passate in forno a 200° per 20 minuti.