

ASPARAGI SUL CANAPÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane,
- 1/2 kg di asparagi,
- parmigiano,
- burro.

Mondate gli asparagi, tagliateli di egual misura conservando solo le punte e fateli cuocere a vapore. Imburrate le fette di pane, adagiatevi sopra gli asparagi, cospargete con abbondante parmigiano grattugiato, bagnate con burro fuso e mettete in forno molto caldo per alcuni minuti per far sciogliere il formaggio, poi servite. Volendo, potete decorare con fettine di uova sode.