
ASPARAGI ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di asparagi
- 120 g di formaggio fontina
- 2 uova
- 2 fette di prosciutto cotto
- 2 cucchiaini di formaggio grattugiato
- burro
- sale
- pepe

Mondate e lavate gli asparagi, lessateli in acqua bollente salata per una decina di minuti.

Sgocciolateli e disponeteli in una pirofila imburata.

Tagliate il prosciutto a listerelle e la fontina a fettine e distribuitele sugli asparagi.

In una ciotola sbattete le uova con due cucchiaini di formaggio grattugiato, salate, pepate e versatele sugli asparagi.

Ponete in forno preriscaldato a 180°C.

Ritirate quando il formaggio è fuso e le uova rapprese.