

ASPARAGI GRATINATI

Ingredienti:

- 1 kg di asparagi,
- 200 ml di besciamella pronta,
- parmigiano grattugiato,
- burro,
- sale.

Legare gli asparagi, lessarli in acqua bollente salata, scolarli e sistemarli in una pirofila.
Insaporire la besciamella con il parmigiano, versarla sugli asparagi, unire il burro fuso, infornare, lasciar gratinare per circa 10 minuti e servirli ben caldi.