



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Asparagi alla parmigiana*



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola (o asparagiera), tegamino, piatto da portata**

### **Ingredienti**

- 1 kg di asparagi verdi
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 80 g di burro
- Sale

### **Preparazione Asparagi alla parmigiana**

#### **Passo 1.**

Pulite gli asparagi privandoli della parte più dura, lessateli in acqua salata e disponeteli su un piatto da portata.

#### **Passo 2.**

Fate sciogliere in un tegamino il burro. Versatelo sugli asparagi e spolverate con abbondante parmigiano.

#### **Passo 3.**

Servite subito.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)