



Involtini di asparagi gratinati

In questo periodo si possono trovare molto facilmente gli asparagi, sia in forma spontanea, sia dal proprio ortolano.

Qui di seguito ho riportato una ricetta per cucinarli in modo sfizioso.

Ingredienti:

800 g di asparagi
12 fettine di pancetta
40 g di grana grattugiato
30 g di burro
sale

Procedimento

Pulire gli asparagi eliminando le parti troppo legnose, quindi lessarli per 10 minuti, scolarli e lasciarli intiepidire.

Fare 12 mucchietti, e se ci sono degli asparagi molto più grossi degli altri dividerli in due nel senso della lunghezza, quindi arrotolare una fetta di pancetta intorno ad ogni singolo mucchietto, e legare il tutto con una fetta di erba cipollina. Disporre i mucchietti su una teglia da forno ricoperta con carta forno, spolverare il grana e lasciare su ogni mucchietto qualche fiocchetto di burro.

Se vi va salate e pepate le punte, ma secondo me il sapore della pancetta è più che sufficiente; se volete dare un tocco di profumo in più, provate con un rametto di rosmarino, oppure del rosmarino in polvere. Mettere in forno caldo a 200° per 10 minuti e serviteli appena intiepiditi.

