

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Asparagi alla ligure

Strawberry · Tuesday, April 29th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 1 kg asparagi
- 20gherigli di noce
- un cucchiaio di pistacchi
- 2 cucchiaini di pinoli
- 100gr fontina
- 60gr burro
- 30gr groviera grattugiata
- mezzo spicchio di aglio
- basilico
- sale

Preparazione:

mondare e lavare gli asparagi, legarli a mazzetti e lessarli in acqua bollente salata, sgocciolarli, tagliare la parte bianca più dura e metterli ad asciugare su di un panno da cucina. Tritare i pistacchi, i pinoli e i gherigli di noce, lavare e tritare il basilico insieme a l'aglio. Imburrare una pirofila, spolverare il fondo con il pangrattato, disponetevi gli asparagi, cospargeteli con il trito di frutta secca, il groviera grattugiata, il basilico e l'aglio, coprire con la fontina e con qualche fiocchetto di burro, cospargete con il pangrattato. Cuocete in forno caldo a 180° per 10 minuti. Servire caldi.

This entry was posted on Tuesday, April 29th, 2014 at 6:41 pm and is filed under [Contorni](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

