



ASPARAGI ALLO SCORZONE

Ingredienti

- 1 kg di asparagi
- 150 g di prosciutto cotto affettato
- 150 g di fontina
- 150 g di parmigiano tagliato a scaglie
- 1 noce di burro
- Sale q.b.
- 60 g di tartufo Scorzone

Preparazione

In una teglia da forno stendere un foglio di alluminio per alimenti e coprirlo col prosciutto cotto, lavare gli asparagi, tagliare le punte e sistemarle sopra al prosciutto, aggiungere la fontina a dadini, il grana ed il tartufo finemente tagliato, qualche fiocchetto di burro oltre al sale, q.b. Richiudere la carta stagnola e mettere nel forno prescaldato per 30 minuti circa. Potete servire su un piatto di lattuga.