

ASPARAGI AL CARTOCCIO

Ingredienti

- farina (30gr)
- sale
- latte (300ml)
- burro (80gr)
- groviera (50gr)
- prosciutto cotto (100gr)
- noce moscata
- pepe nero
- Grana Padano (60gr)
- Punte di Asparagi Findus (1000gr)

Come si prepara

Preparate la besciamella mettendo in un pentolino 30 gr di burro con la farina.

Eliminate tutti i grumi, quindi aggiungete il latte freddo, un pizzico di sale, pepe e noce moscata e mescolate per circa 10 minuti, finché la besciamella si sarà addensata.

Tagliate il prosciutto e il groviera a dadini.

Cuocete le Punte di Asparagi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Imburrate 4 fogli di carta da forno, dividete in quattro parti le Punte di Asparagi Findus tagliati a pezzetti.

Disponete una parte di Punte di Asparagi Findus in ogni cartoccio, aggiungete un quarto del prosciutto e del groviera, irrorate di besciamella, spolverate con il grana e 30 gr di burro a pezzetti, chiudete i cartocci.

Passate i cartocci in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti circa, o finché il formaggio inizierà a fondere.

Servite in tavola con tutto il cartoccio.

Difficoltà: 3

Tempo: 60



Tags

verdure, ortaggi, occasioni speciali, new, feste, surgelato, vegetariano, Asparagi al forno, cartoccio, Asparagi al cartoccio, besciamella, tradizionale, mediterraneo

