

CROSTONI DI ASPARAGI

Ingredienti

- sale
- burro (40gr)
- pane casereccio (200gr)
- prosciutto crudo (200gr)
- Parmigiano Reggiano (20gr)
- Punte di Asparagi Findus (600gr)

Come si prepara

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

Quindi dividerli in 8 mazzetti ed avvolgere ogni mazzetto in una fetta di prosciutto crudo.

In una padella sciogliere il burro e farvi rosolare gli involtini di asparagi e prosciutto.

Tostare 4 fette di pane casereccio ed adagiarvi sopra gli involtini in modo da insaporirle.

Spolverare i crostoni con il formaggio grattugiato e versarci sopra il grasso di cottura degli involtini.

Difficoltà: 1

Tempo: 20

Tags

antipasti caldi, occasioni speciali, crostini, pane tostato, crostoni di asparagi, primavera, new, feste, tradizionale, mediterraneo