

Asparagi al Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 4 persone)

- 800 g di asparagi selvatici
- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 80 g di olio EVO Toscano
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Pulite gli asparagi, metteteli in una pentola con acqua fredda, aggiungete il sale e portateli velocemente a ebollizione dopo aver chiuso la pentola con il coperchio.

Abbassate il fuoco e lessate gli asparagi per circa 15 minuti, poi scolateli al dente.

Tagliate le punte di una lunghezza di circa 8 cm e disponete gli asparagi in una pirofila con olio e un po' di pepe.

Cospargete con il Pecorino Toscano DOP grattugiato e cuocete in forno a 160 °C ca. fino a doratura.

Servite ben caldi.

