

Asparagi gratinati alle noci



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Lava con cura gli asparagi , legali a mazzetti, mettili con le punte verso l'alto in una casseruola e coprili d'acqua per 1/3, sala, copri il recipiente e cuoci per 10 circa. Ungi d'olio una pirofila, sistema gli asparagi in un solo strato. Scalda il forno a 180° C; intanto trita separatamente il pane e le noci e mescolali in una ciotola con il prezzemolo. Aggiungi un pizzico di sale e la salsa di soia e distribuisci sopra gli asparagi. Fai gratinare per 20 e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per gli asparagi:**
- 1 kg di asparagi
- 3 cucchiaini di olio EV
- 100 g di mollica di pane raffermo
- 50 g di noci sgusciate
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di salsa di soia

- sale