

La cucina con Ute

Spargel gratiniert mit Parmesan

Zutaten für 4-6 Personen : 2 kg Spargel, 150 g Butter, 100 g Parmesankäse

Zubereitung: Spargel schälen, holzige Teile abschneiden. Für 10-20 min. kochen lassen (dabei die Spitzen aus dem Wasser herauslassen), je nach Dicke der Spargelstangen. Eine feuerfeste Form einfetten, die gut abgetropften Spargelstangen hineinlegen, diese erste Schicht mit flüssiger Butter beträufeln, mit geriebenem Parmesan bestreuen. So fort fahren, oberste Schicht auch mit Butter und Parmesan abdecken. Bei 170-180 °C im Backofen garen bis sich eine knusprige Kruste bildet.



Asparagi alla parmigiana

Per 4-6 persone: 2 kg asparagi, 150 g di burro, 100 g di parmigiano

Preparazione: Lavate gli asparagi, eliminate la parte bianca, lasciandone circa 3-4 cm. Fateli lessare (badando a lasciare fuori dall'acqua le punte) per 10-20 minuti, a seconda della grossezza. Imburrate una pirofila e adagiatevi gli asparagi ben sgocciolati. Ricoprite il primo strato con burro fuso e parmigiano grattugiato e ripetete l'operazione fino ad esaurimento della verdura. Infornate a 170-180° C per circa 20 minuti in modo che si formi una crosticina croccante.