Asparagi al cartoccio con gamberi e porro

Ingredienti per 4 persone

300 gr.di asparagi bianchi
12 gamberi
80 gr.di porro
1 limone
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Sbucciate gli asparagi partendo da sotto a scendere, togliete la parte del gambo più coriacea, lavateli e legateli con dello spago, fateli cuocere in acqua bollente salata in una pentola capace, quindi scolateli, freddateli bene e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Conditeli con sale, pepe, olio e il porro tagliato a rondelle. A parte togliete il carapace ai gamberi avendo cura di lasciare solo la coda, eliminate il filo nero sul dorso, lavateli, asciugateli e conditeli con sale, pepe, un pò di buccia di limone tagliata finemente, il succo di mezzo limone e un cucchiaio di olio. Ottenete 4 rettangoli con la carta da forno, distribuite sopra ad ognuno gli asparagi e i gamberi, chiudete a caramella e disponeteli su una teglia. Fate cuocere in forno a 200 gradi per 10 minuti.