Asparagi bardati

Ingredienti per 4 persone:

24 asparagi verdi
8 fette pancetta tesa
cipolla rossa
rucola
parmigiano grattugiato
olio evo
sale e pepe

Preparazione

Mondate gli asparagi legateli con lo spago e lessateli per pochi minuti in acqua salata, raffreddateli in acqua ghiacciata, scolateli e asciugateli. Divideteli in mazzetti da 3 e arrotolateli con le fette di pancetta. Oliate una pirofila con un filo d'olio e disponete i mazzetti di asparagi. Regolate di sale e di pepe e cospargete del formaggio grattugiato. Fate cuocere in forno a 180 gradi per circa 12 minuti. Mettete alla base di ogni piatto 1 cucchiaio di olio, allargatelo e cospargetelo con del formaggio grattugiato, adagiatevi sopra 2 mazzi di asparagi e guarnite con della cipolla tagliata a fette sottili e del pepe nero.