# Maccheroni pasticciati

- Ingredienti:
- 300 gr. di maccheroni
- 800 gr. di asparagi
- 100 gr. di prosciutto crudo
- 1 cipolla piccola
- 1/2 litro di besciamella
- 40 gr. di burro
- 30 gr. di parmigiano
- sale

Lavate gli asparagi, eliminate la parte bianca e affettate quella verde, tritate prosciutto e cipolla, rosolateli in un tegame con il burro unite gli asparagi, salate, bagnate con 3 cucchiai di acqua, coprite e cuocete su fuoco basso per 10 minuti. Scaldate il forno a 200 gradi. Lessate la pasta in acqua salata, scolatela e conditela con gli asparagi. Rovesciatela in una pirofila, coprite con la besciamella e il parmigiano grattugiato e mettete in forno per 20 minuti.