



ASPARAGI CON GRAN MORAVIA



Sfizioso antipasto primaverile che rappresenta una perfetta combinazione dei sapori della verdura, dello speck e soprattutto del Gran Moravia.

Preparazione:

Mondate delicatamente le punte dure degli asparagi e cuoceteli in acqua bollente per circa 5 minuti. Gli asparagi devono rimanere croccanti. Raffreddateli subito in acqua molto fredda perché mantengano il loro bel colore verde. Ungete con olio EVO la teglia, avvolgete ogni asparago in una fetta di speck e adagiateli nella teglia. Coprite con abbondante Gran Moravia grattugiato e cospargete con olio EVO. Mettete in forno preriscaldato a 180° fino a quando il formaggio diventa dorato. Servite con una baguette.

Ingredienti

1 mazzetto di asparagi verdi
**100 g di Gran Moravia
grattugiato**

100 g di speck tirolese a fette sottili
olio EVO



ANTIPASTI



VERDURA



PREPARAZIONE



COTTURA



DIFFICOLTÀ: BASSA