

Secondi

Asparagi alla parmigiana e Nesquik

Difficoltà 3

Ingredienti per 4 persone

500 g di asparagi verdi
70 g di parmigiano grattugiato
4 cucchiaini di Nesquik
40 g di burro
100g di prosciutto cotto a cubetti
un pizzico di sale e pepe

Tempo

10 minuti per la preparazione + 25 minuti per la cottura

Preparazione

Eliminiamo la parte più dura del gambo dagli asparagi (2 cm circa).

Lessiamoli in acqua salata per 15 minuti facendo attenzione che le punte rimangano fuori dall'acqua. Una volta cotti, scoliamoli e sistemiamoli in una teglia da forno precedentemente preparata con carta da forno.

In una padella sciogliamo il burro e facciamo rosolare i cubetti di prosciutto, aggiungendo il Nesquik. Cospargiamo gli asparagi con i cubetti di prosciutto e aggiungiamo sopra il parmigiano reggiano grattugiato.

Mettiamo in forno preriscaldato a 180 °C per 10 minuti e serviamo con un po' di sciroppo di cacao magro Nesquik Squeeze.