
Szparagi á la monferrina

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1058 razy.

Kuchnia włoska

1,2 kg szparagów

80 g masła

80 g tartego parmezanu

sól

Szparagi oczyścić , zdejmując z jasnych części stwardniały naskórek. Wyrównać wszystkie, by były tej samej długości, obcinając łodygi z grubszej strony. Gotować w małej ilości osolonej wody, pod przykryciem, związane w wiązki i umieszczone w garnku pionowo. Po 15 minutach gotowania szparagi ułożyć w posmarowanym masłem żaroodpornym naczyniu, posypać - kawałeczkami rozdrobnionego masła i parmezanem i zapiekać przez 4 minuty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD