
Gratin di asparagi bianchi



Tra le molte ricette di contorni con gli asparagi vi proponiamo il gratin di asparagi bianchi, che sono quelli molto grandi e appunto bianchissimi, vengono gratinati nel forno arricchiti con panna e coperti da una deliziosa crosticina.

Questi asparagi sono il contorno perfetto per carni cotte molto semplicemente, come maiale, pollo o dell'agnello arrostiti nel forno, e sono perfetti per il Pranzo di Pasqua.

Ingredienti (per 4 persone)

16 asparagi bianchi grandi
1 cucchiaino di senape di Digione
una bella manciata di parmigiano grattugiato
burro q.b.
sale e pepe q.b.

2 dl di panna liquida
2 belle manciate di pangrattato o ancora meglio
di mollica di pane vecchio
le foglioline di un mazzetto di timo limoncino
2 cucchiaini di prezzemolo tritato

Preparazione

Preriscaldate il forno a 220/230 gradi. Spennellate una pirofila con del burro fuso. Pulite gli asparagi, lavateli e tagliateli a metà per il lungo e deponeteli nella pirofila. Spolverateli con le foglie del timo limoncino. Mettete la panna e la senape in un pentolino, portate a ebollizione mescolando e fatela ridurre di circa un quarto. Salate e pepate. Versate in una ciotola il pangrattato, il parmigiano, il prezzemolo e del pepe macinato o pestato; mescolate il tutto con le dita. Distribuite il composto a base di panna sugli asparagi e ancora sopra il miscuglio a base di pangrattato, completate con del burro fuso versato sopra goccia a goccia. Cuocete in forno fino a quando la superficie sarà croccante e dorata e la panna starà bollendo sui lati (circa 15/20 minuti).

Consiglio: cercate di non stracuocere il tutto, alla fine gli asparagi dovranno aver conservato una certa croccantezza e non essere mollicci.

Servite subito ben caldo, magari appoggiando il gratin sopra la carne che avete scelto di accompagnare.