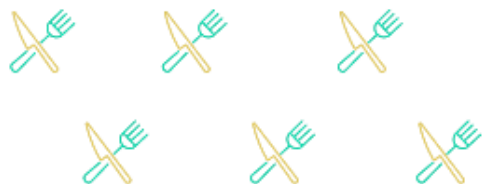


# Asparagi grigliati

## INGREDIENTI

- 500 g di asparagi verdi di calibro piccolo 12-16 (quelli più fini) o asparagina
- Olio evo q.b.
- Sale fino q.b.

## NUMERO DI PORZIONI



## TEMPO DI PREPARAZIONE

45 MINUTI

(VARIABILI IN BASE ALLA  
DIMENSIONE DELLA PIASTRA)

## DIFFICOLTA'



## PROCEDURA

Lavate accuratamente gli asparagi in acqua fresca e pelate gli ultimi 5-10 cm di gambo con un pelapatate.

Scaldate una piastra, elettrica o a gas, e appena sarà abbastanza calda mettete a cuocere gli asparagi per circa 10-15 minuti, girateli una o più volte a seconda delle vostre preferenze.

A fine cottura disponete gli asparagi su un piatto e conditeli con olio e sale.