



Mezzelune asparagi con prosciutto arrostito

Preparazione:


Tagliare il prosciutto a fette sottili e zappare l'erba cipollina.


Riscaldare il burro in una pentola e rosolare le stricoline del prosciutto fino alla doratura desiderata.

Nel frattempo cuocere le mezzelune secondo le indicazioni sulla confezione.

Di seguito togliere le mezzelune dall'acqua e voltarli con cura nella pentola con il prosciutto.

Disponerli su un piatto piano, guarnire con l'erba cipollina e servirle.

 15 Min.

 3 Pers.

Ingredienti:

1 confezione mezzelune con
asparagi di Strauss

10-15 dag prosciutto cotto

75 g burro

poca erba cipollina