



## RICETTA: ASPARAGI ALLA LIGURE



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Gentile
Difficoltà: Media
Tempo di preparazione: 45 min.
Piatto vegetariano

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di asparagi
- 30 g di gherigli di noce
- 2 cucchiaini di pinoli
- 100 g di grana grattugiato
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 ciuffo di basilico
- 1 spicchio d'aglio
- 100 g di pangrattato
- sale

### Preparazione:



Monda gli asparagi eliminando la parte più dura del gambo (1), lavali e lessali al dente in acqua bollente salata. Sgocciolali e adagiali su un telo da cucina ad asciugare. Lava il basilico, asciugalo e tritalo con l'aglio sbucciato. Sminuzza le noci e i pinoli con un coltello (2). Ungi una pirofila rotonda, spolverizza il fondo con un poco di pangrattato (3),



quindi disponi gli asparagi in modo che le punte convergano al centro (4). Cospargi con un po' di grana, la frutta secca (5) e il trito di aglio e basilico. Ricopri il tutto con i rimanenti pangrattato e grana e un filo d'olio (6). Fai gratinare in forno già caldo a 180° C per circa 10 minuti.

### Olio consigliato:



Gentile