

ASPARAGI AL FORMAGGIO CON PINOLI



INGREDIENTI

250 g di filetto di bue
sale e pepe

Ingredienti per il pesto

50 g di basilico
½ spicchio d'aglio
50 g di Formaggio Primo
Sale Germani
Aceto Balsamico
Tradizionale di Modena o
Reggio Emilia
30 g di pinoli
10 g di noci
10 cl d'olio
sale e pepe

PREPARAZIONE

Lessare gli asparagi e disporli in una pirofila.

A parte, sciogliere il burro in una padella e unire le cipolle tritate; quando sono appassite aggiungere i pinoli, il pangrattato, il prezzemolo e il formaggio.

Proseguire la cottura per 10 minuti.

Insaporire con un pizzico di sale e di pepe.

Servire subito gli asparagi caldi versandovi sopra il composto di formaggio e pinoli.

BUON APPETITO

