

«Bruschetta» de espárragos y parmesano

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 5 minutos

COOKING TIME: 5 minutos

Ingredients

- 200 g de espárragos, sin la parte dura del tallo
- 3 cucharadas de aceite de oliva Filippo Berio Classico
- Jugo de 1 limón
- 25 g de parmesano rallado
- 150 g de rúcula

Method

1. Hervimos los espárragos en agua con sal hasta que estén tiernos. Los colamos, les echamos 1 cucharada de aceite de oliva Filippo Berio Classic y los cocinamos a fuego alto.
2. Colocamos el aceite de oliva restante, el zumo de limón, la rúcula, el parmesano y la sal en un bol y lo mezclamos hasta que esté cubierto.
3. Concentramos la mezcla en la base y cubrimos con espárragos y pimienta negra. Decoramos con más virutas de parmesano.