

# ASPARGOS ASSADOS COM PARMESÃO

## INGREDIENTES

680 g de aspargos frescos

1 colher (sopa) de azeite de oliva

sal e pimenta do reino moída na hora

¼ xícara de parmesão ralado fininho

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 230°C. Corte o final dos talos dos aspargos – aquela parte mais fina. Em uma assadeira de beiradas baixas, junte os aspargos, o azeite, o sal e a pimenta e misture bem. Faça uma camada única de aspargos – não os sobreponha – e polvilhe com o queijo. Leve ao forno até que os aspargos estejam macios e o queijo, derretido, cerca de 10 a 15 minutos. Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49980-aspargos-assados-com-parmesao.html>