

FAGOTTINI RIPIENI CON MERLUZZO E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di merluzzo (500 g),
- 8 fettine di bacon (pancetta affumicata),
- 8 punte di asparagi,
- 4 cappelle di funghi champignon,
- burro,
- sale,
- pepe.

Per la pastella:

- 250 g di farina bianca,
- 20 g di lievito di birra,
- 25 cl di birra,
- olio per friggere,
- sale,
- pepe.

Preparate la pastella un'ora prima: in un piatto largo e profondo stemperate il lievito e la farina con la birra, possibilmente tenuta a temperatura ambiente.

Salate, pepate la pastella, copritela con un tovagliolo e ponetela a riposare un ora.

Intanto lessate a tre quarti di cottura le punte di asparagi, ponendole inizialmente in abbondante acqua bollente e salata.

Scolatele con il mestolo forato e passatele ad asciugare su un doppio foglio di carta assorbente da cucina.

Saltate velocemente in una noce di burro le quattro cappelle di champignon.

Sistamate orizzontalmente su un tagliere le fettine di bacon due a due, sovrapponendole leggermente per ottenere quattro rettangoli abbastanza larghi.

Su ognuno di essi sistemate verticalmente un filetto di merluzzo, salato e pepato, 2 punte di asparagi e una cappella di champignon tagliata in due.

Tenete tutti gli ingredienti unite insieme avvolgendoli con i lembi del rettangolo di bacon: otterrete così 4 fagottini.

Tuffateli uno per volta nella pastella controllando che ne siano ricoperti uniformemente, quindi passateli in abbondante olio caldo e frigeteli pochi minuti per parte, affinché diventino croccanti e dorati.

Serviteli subito.