

ASPARAGI AL CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta sfoglia
- 250 g di funghi coltivati
- 2 mazzetti di asparagi
- 1 panino raffermo
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 3 uova
- 50 g di burro
- 1 mestolo di brodo
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di latte
- sale
- pepe

Fate insaporire gli asparagi in una padella con 30 g di burro, a fuoco dolce per 5 minuti.

Tenete da parte, in caldo, metà degli asparagi e tagliate i restanti in modo da separare le punte dai gambi.

Pulite i funghi, affettateli sottilmente nel senso della lunghezza e fateli rosolare per pochi istanti in una casseruola col resto del burro, a calore moderato, quindi salate, pepate, unite il brodo caldo e fate cuocere per 10 minuti.

In una ciotola mescolate la mollica del panino, fatta ammorbidire nel latte, strizzata e sminuzzata finemente, il prezzemolo e la cipolla tritati, quindi aggiungete il composto ottenuto ai funghi.

Lasciate insaporire tutt'assieme per un minuto, poi unite i gambi degli asparagi, tritati, le punte, due uova sbattute con una presa di sale e il succo di un limone.

Rimestate delicatamente, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, dividetela in quattro rettangoli uguali e mettete al centro di ognuno un poco del ripieno, allineando bene le punte degli asparagi.

Portate verso il centro i due lembi di pasta rimasti scoperti, spennellateli con l'uovo restante sbattuto, infine sovrapponeteli tra loro.

Adagiate i cartocci sulla piastra del forno inumidita e fateli cuocere a 200° per 15 minuti.

Sfornateli quando sono ben dorati, sistemateli su un piatto di portata insieme agli asparagi tenuti da parte e servite.