

ASPARAGI IN SFOGLIA

Lessare per qualche minuto in mazzetto di asparagi mantenendoli ancora croccanti. Stendere un rotolo di pasta sfoglia (spianarlo leggermente col mattarello), e tagliare delle strisce larghe 3cm. circa.

Stendere gli asparagi su un piano, avvolgerli uno a uno con una fetta di prosciutto crudo e un fetta sottile di scamorza. A questo punto recuperare le strisce di sfoglia e arrotolarle a spirale attorno agli asparagi con prosciutto e formaggio per ottenere dei simpatici bastoncini. Spennellare la sfoglia con tuorlo d'uovo sbattuto e cuocere in forno a 200° per 15/20 minuti. Servirli caldi.

RICETTE DI CUCINA