



Sfogliatine agli Asparagi



TEMPO DI COTTURA

30 minuti



DOSI

4 persone



DIFFICOLTÀ

media

Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia rotonda Noi&Voi
- 4 fette di prosciutto cotto Il Ferrarini
- 40 g di Gran Mix fila e gusta Ferrari
- 30 g di Gran Mix classico Ferrari
- 50 ml di La panna Chef Parmalat
- 1 confezione da 400 g di punte di asparagi Frosta
- 1 tuorlo di uova Il Podere Centrale Bio Centrale del latte Vicenza
- 100 ml di aceto balsamico di Modena Monari Federzoni
- olio extravergine di oliva Noi&Voi
- sale Noi&Voi
- 1 cucchiaino di zucchero
- pepe nero

Preparazione

- 1** Fate bollire l'aceto balsamico con lo zucchero fino a ottenere una sorta di sciroppo e lasciate raffreddare. Cuocete per 2 minuti gli asparagi in acqua salata in leggera ebollizione, scolateli e stendeteli ad asciugare su carta assorbente da cucina. Mescolate il Gran Mix fila e gusta con il Gran Mix Classico, la panna e una macinata di pepe, **tagliate le fette di prosciutto a metà nel senso della lunghezza e piegatele a metà sempre nello stesso senso in modo da ottenere delle strisce.**
- 2** **Spalmatele con il composto di panna e formaggio e avvolgetele al centro di 3 punte di asparago riunite a mazzetto.** Diluite il tuorlo con un cucchiaino scarso di acqua e mescolate. Srotolate la pasta sfoglia, ricavate 8 rombi, **avvolgeteli intorno ai mazzetti di asparago e spennellate la sfoglia con il tuorlo diluito.**
- 3** Trasferite le sfogliatine su una teglia rivestita con carta da forno e cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 20 minuti o fino a doratura. Disponetele sul piatto da portata, spennellate le punte degli asparagi con poco olio e completate con gocce di aceto balsamico ridotto.