

Sfiziosi agli asparagi



Ingredienti

300 gr di Macinato di polpa di maiale
100 gr di Prosciutto cotto
Asparagi q.b.
Sale e pepe q.b.
50 gr di Pecorino grattugiato
1 Uovo
1 Fetta di pane raffermo ammollato nel latte
Pan grattato q.b.
Olio di semi q.b.

PROCEDIMENTO:

Fate macinare dal vostro macellaio la carne insieme al prosciutto cotto. Amalgamare in una ciotola il macinato con il pecorino, l'uovo e la mollica del pane ammollata strizzata e sbriciolata. Far andare gli asparagi in pentola con un filo d'olio a fiamma media con MCSD per pochi minuti senza cuocerli troppo. Prendere un asparago ed infilare al centro, per tutta la sua lunghezza, uno spiedo di legno. Prendere parte dell'impasto e lavorarlo intorno all'asparago in modo da ottenere una copertura omogenea ma non troppo spessa di carne. Esercitare una leggera pressione con le mani per far ben aderire il composto, quindi passare nel pan grattato e tenere da parte. Preriscaldare l'olio con MCSD, in una pentola o padella a bordo alto, in quantità tale da ottenere una frittura ad immersione. Una volta caldo, immergere gli spiedi; coprire con MCSD e friggere per 3/4 min. a fiamma viva, secondo la grandezza dello spiedo, o fino a doratura desiderata, adagiarli su carta assorbente e servire caldi.

L.V.