

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Scrigno di ricotta e asparagi

ma se non avete gli asparagi.....usate.....funghi, zucchine o la verdura che preferite!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Sfoglia - 1
- ricotta - 300 g
- asparagi - 200 g
- una fetta di carne a piacere di maiale o pollo o manzo
- tuorlo - 1
- parmigiano - 1 cucchiaio
- sale - q.b.
- pane grattugiato - un cucchiaio

Preparazione

E' ancora tempo di asparagi e possiamo inventarci un'altra pietanza! Dopo aver tolto la parte più dura agli asparagi, li mettiamo in un tegame con un filo d'olio, sale, un pizzico di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua. Quando gli asparagi sono cotti, fuori dal fuoco, aggiungete il pane grattugiato, il parmigiano e la ricotta. Aggiustate di sale e infine, mettete il tuorlo e amalgamate per bene il tutto. Prendete la sfoglia, e con la sua carta forno posatela o sul piatto Crisp o nella teglia per il forno tradizionale. Sopra la sfoglia mettete la fetta di carne e su di essa distribuite il composto con la ricotta. Arrotolate il tutto, e chiudete la sfoglia. Decorate con dei ritagli di sfoglia e infornate. Cuocete fino a quando il rotolo sarà dorato.

