

Fagottini agli asparagi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 35

Dosi per 4 persone

Pulisci gli asparagi, falli a tocchetti poi tritali; sbuccia e affetta gli scalogni, rosolali in 20 g di burro, unisci gli asparagi, sala, bagna con 1 mestolino di acqua calda e cuoci per 15. Metti la ricotta in una terrina con gli asparagi rosolati, 1 cucchiaio di prezzemolo, sala e lavora per amalgamare. Lessa le lasagne in acqua bollente salata con un goccio di olio per 5-6', scolale e stendile su un telo; tagliale a metà ottenendo 8 quadrati. Distribuisci il composto di asparagi al centro e richiudi i due pinzi opposti.

Sistema 2 fagottini su un foglio di carta da forno, distribuisci sopra qualche fiocchetto di burro e chiudi formando un cartoccio; ripeti l'operazione con gli altri fagottini. Allineali sulla placca e cuoci in forno caldo a 180° C per 10. Nel frattempo fai fondere il rimanente burro in una casseruola, aggiungi la farina, falla tostare, togli dal fuoco e diluisci con il brodo caldo in cui avrai sciolto lo zafferano. Rimetti la salsa sul fuoco, sala e fai addensare. Togli i fagottini dal cartoccio, mettili su 4 piatti, irrorali con la salsa allo zafferano e spolverizzali con il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fogli di pasta all'uovo per lasagne
- 250 g di asparagi
- 2 scalogni
- 80 g di burro
- 200 g di ricotta
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di olio EV
- 40 g di farina
- 3 dl di brodo vegetale
- 1 bustina di zafferano
- sale