



Sfogliatine di asparagi e speck



Ingredienti per 4 persone

n° 1	Rotolo di pasta sfoglia rettangolare
100 g	Speck affumicato
250 g	Asparagi
100 g	Scamorza affumicata
n° 1	Tuorlo
q.b.	Sale
q.b.	Semi di papavero
q.b.	Semi di sesamo

Preparazione

1. Stendere la pasta sfoglia e ricavarne 12 piccoli quadrati.
2. Disporre diagonalmente su ognuno di essi una fetta di scamorza, una fettina di speck e 3-4 asparagi.
3. Richiudere due angoli congiungendoli al centro e disporre, man mano che saranno pronti, i fagottini su una teglia foderata con della carta forno.
4. Spennellare la superficie con il tuorlo sbattuto di un uovo, spolverizzate con un po' di grana grattugiato, semi di papavero o di sesamo.
5. Infornare e cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa dieci minuti o comunque fino a quando la superficie non risulterà dorata e croccante.
6. Sfornare le Sfogliatine di Asparagi e Speck, farle raffreddare leggermente e servirle ancora calde a tavola.