

Tempo di asparagi: prepariamo un insolito strudel salato

Durante la primavera, sui banchi degli ortolani troviamo asparagi bianchi, verdi e, talvolta, anche violetti come quelli di Albenga. Oltre ai consueti piatti che li vedono protagonisti, ecco una ricetta per un appetitoso strudel salato

Lessati da degustare da soli o per accompagnare piatti a base di carne o di pesce oppure, come vuole la tradizione altoatesina, da portare in tavola con salsa bolzanina (a base di uova sode, senape, olio ed erba cipollina) e prosciutto affumicato, gli asparagi si prestano anche alla preparazione di deliziosi sfornati, come quello che vi illustriamo in questa semplice ricetta.

Ingredienti. *Un mazzo di asparagi verdi sufficienti per ottenere 300 grammi di asparagi puliti, sale grosso, 2 uova, sale fino, 50 grammi di formaggio grattugiato, 50 grammi di panna da cucina, un pizzico di noce moscata, due confezioni di pasta sfoglia da 250 grammi, mezzo bicchiere di panna liquida.*

Preparazione. Pulite gli asparagi togliendo la parte basale «legnosa» (1).

Riempite d'acqua un tegame alto e stretto, salate, immergete gli asparagi con la punta rivolta verso l'alto (2) e fateli cuocere fino a quando risulteranno teneri.

Estraeteli quindi dall'acqua, lascia-



teli raffreddare e tagliateli poi a piccoli pezzetti (3).

In una capiente ciotola rompete le uova, aggiungete un pizzico di sale fino, unite il formaggio (4) mescolando

con una frusta, aggiungete 50 grammi di panna (5) e mescolate ancora.

Aggiungete la noce moscata (6) e, in ultimo, gli asparagi a pezzetti amalgamando il tutto (7).





Stendete un rotolo di pasta sfoglia in una teglia da forno (8), versate il composto (9) e richiudete i bordi (10) e le estremità (11).

Con l'altro rotolo di pasta sfoglia, aiutandovi con alcuni stampini per bi-

scotti, preparate sei fiori (12) e sei foglie (13) con cui decorerete lo strudel.

Pennellate, infine, fiori e foglie con la panna liquida (14) e mettete in forno già caldo a 200 gradi per circa 40 minuti.

Estraete lo strudel ben dorato dal forno e riponetelo su un piatto di portata (15). Lasciate intiepidire un po' e servite in tavola.

Nicoletta Bucci