

SECONDI PIATTI

## Fagottini ripieni di carciofi su letto di asparagi selvatici

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

Un mazzetto di sparagi selvatici  
3 carciofi  
1 spicchio d'aglio italiano  
qualche fogliolina di menta fresca  
olio  
pepe nero  
6 fette di fesa  
provoletta ragusana  
fette di prosciutto crudo di parma  
2 uova  
pangrattato  
parmigiano grattato  
olio per friggere  
olio extravergine di oliva  
sale  
limone.

# PREPARAZIONE

- 1 Liberare i carciofi dalle foglie esterne e dalla barba interna.





**2** Saltare i carciofi fatti a fettine in olio, aglio, sale e pepe nero.

Portare avanti la cottura aiutandosi con poca acqua e quando mancano pochi minuti a finire, unite le foglioline di menta tritata.



**3** Intanto lessare i gli asparagi, ripuliti di almeno 2/3 del gambo.





4 Ultimare le due cotture, stendere una fetta di fesa affettata sottile.





- 5 Farcire ciascuna fetta con i carciofi, 2 fettine di prosciutto e una di formaggio, spessa 2 mm.



6 Chiudere i fagottini senza bisogno di usar spago o stecchini.



7 Passare il fagottino in uovo e parmigiano e poi nel pangrattato ripetendo due volte i passaggi, fare cioè una doppia panatura e lasciarli adagiati sul pangrattato.





8 Mettere a scaldare l'olio per friggere.



9 Quando l'olio sarà ben caldo, friggere e cuocere bene i fagottini da entrambe i lati.



10 Servire caldi sugli asparagi scolati asciugati con carta cucina e conditi con poco sale, olio extravergine di oliva e poche gocce di limone.





11 L'interno deve riuscire morbido con il formaggio colante.



Dosi per 6 fagottini.

NOTE