

SECONDI PIATTI

## Filetto di manzo crudo ripieno di asparagi caldi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 400 gr

ASPARAGI 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il filetto a fettine sottili.

Nel frattempo fate lessare gli asparagi in una casseruola d'acqua bollente.

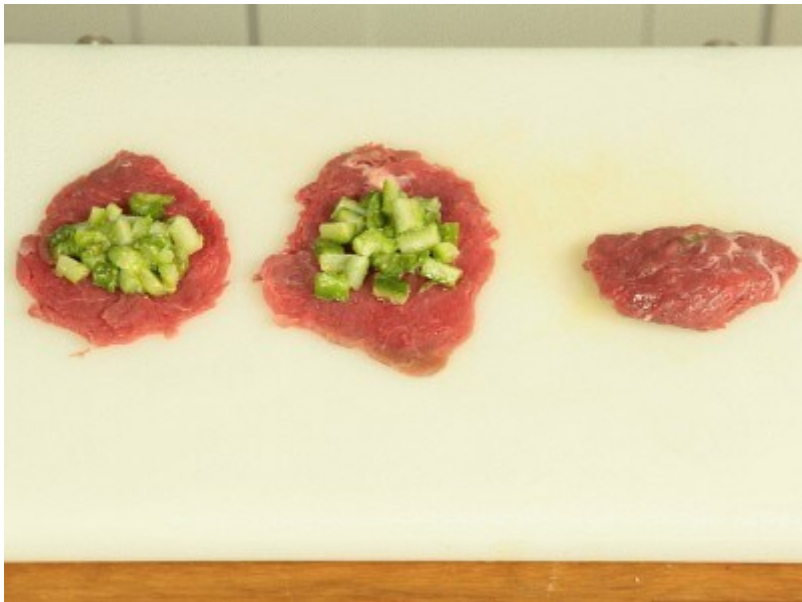


**2** Tagliate a dadini i gambi degli asparagi mentre lasciate intere le cime e condite il tutto con dell'olio e del parmigiano. Aggiustate di sale.





3 Farcite le fettine di manzo con gli asparagi appena conditi e richiudete le fettine a mo' di fagottino.



4 Servite con una semplice salsa a piacere.