

ANTIPASTI E SNACK

Tartellette asparagi fave e salsiccia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

fave
4-5 asparagi
salsiccia (di cinghiale o maiale)
pasta brisèe
fontina valdostana
parmigiano
aglio
olio
cipolla
vodka
acqua
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Preparare delle fave cotte in olio, cipolla, poca acqua, sale e pepe.



2 Lessare 4-5 aspragi tenendoli croccantini, poi levare la parte legnosa e affettare in due il commestibile.



3 Passare la salsiccia in padella con olio, aglio in camicia, sale, pepe e una sfumatina di vodka.



- 4 Farcire alcune tartellette realizzate con la pasta brisèe con asparagi e salsiccia ed altre con fave e salsiccia.



5 Completare con striscioline di fontina valdostana e una spolverata di parmigiano.



6 Infornare a 180°C per 15-20 minuti.



7 Servire calde.



NOTE

Possono essere preparate con qualche ora d'anticipo e infornate alla bisogna.