

FAGOTTINI PERE E ASPARAGI DELLA ZIA ALE



Il termine asparago (dal greco aspharagos, che è dal persiano asparag, ossia germoglio) può designare sia l'intera pianta che i germogli della pianta *Asparagus officinalis* L. una specie di angiosperma monocotiledone. L'asparago possiede particolari proprietà diuretiche, viene apprezzato dai buongustai e ha alle spalle una storia millenaria.

È una specie dioica che porta cioè fiori maschili e femminili su piante diverse: i frutti (prodotti ovviamente solo dalle piante femminili) sono piccole bacche rosse contenenti semi neri. La pianta è dotata di rizomi fusti modificati che crescono sotto terra formando un reticolo; da essi si dipartono i turioni ovvero la parte epigea e commestibile della pianta. Nel caso di coltura forzata il turione si presenta di colore bianco mentre in pieno campo a causa della fotosintesi clorofilliana assume una colorazione verde. Se non vengono raccolti per il consumo dai turioni si dipartono gambi di lunghezza variabile da 1 a 1,5 m; tali gambi vanno raccolti quando ancora essi non hanno raggiunto una dura consistenza. Le foglie di questa pianta sono minute e ramificate. Diversamente da molte verdure, dove i germogli più piccoli e fini sono anche più teneri, gli steli più grossi dell'asparago hanno una maggiore polpa rispetto allo spessore della pelle, risultando quindi più teneri. [[Fonte Wikipedia](#)]

Ingredienti

- 400 g di tacchino (4 fette)
- 400 g di asparagi verdi
- 1 pera dolce
- 8 fette di speck
- aglio, salvia, rosmarino
- vino bianco
- 1 scamorza affumicata piccola

//

Preparazione

1. Lessare gli asparagi in brodo vegetale e scolarli.
2. Preparare i fagottini di tacchino, riempiendo ogni fettina con 1 asparago tagliato, un po di scamorza e due fettine di pera e mezza fettina di speck.
3. Chiudere il fagotto su se stesso e sigillarlo con una fetta di speck e lo spago da cucina.
4. Far quindi rosolare i fagottini in olio, aglio, salvia e rosmarino per 10 minuti a fuoco vivo sfumando con abbondante vino bianco secco.
5. Togliere poi i fagottini dalla pentola e nella stessa mettere i rimanenti asparagi e il resto della pera e far cuocere per circa 20 minuti a fuoco vivo aggiungendo brodo vegetale o acqua al bisogno.
6. Rimettere poi i fagottini in padella con la salsa di pere e asparagi e terminare la cottura dopo aver fatto ancora sfumare con il vino per almeno 1 ora.
7. A tacchino cotto sciogliere lo spago e tagliare i fagottini a rondelle.
8. Con un frullatore ad immersione preparare la salsa di asparagi aggiungendo un po di latte intero.
9. In una pirofila adagiare le rondelle di tacchino, ricoprire con la salsa e con dei pezzetti di scamorza e far gratinare in forno per 5 minuti.

Magnare e Buon Appetito!



