

Strudel salato con asparagi, asiago e pomodorini confit

- Ingredienti (2 persone)
- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 4 asparagi
- 150 gr. di Asiago
- 6 pomodorini piccadilly + q.b. per l'insalatina
- zucchero a velo q.b.
- basilico q.b.
- olio d'oliva extravergine
- sale
- ghiaccio q.b.

Puliamo gli asparagi, sbollentiamoli, poi scoliamoli e raffreddiamoli in una ciotola con acqua e ghiaccio e sale. Stendiamo la pasta sfoglia e ricaviamo quattro rettangoli. Farciamo ogni striscia con una fetta di Asiago, un asparago e arrotoliamo di traverso. Adagiamoli su una teglia foderata con carta forno e cuociamoli a 180 gradi per 10 minuti. A parte, saltiamo velocemente i pomodori interi in un tegame con olio extravergine e un pizzico di sale, poi spolveriamoli con lo zucchero a velo e facciamoli caramellare. Uniamo il basilico e lasciamo intiepidire. Sforbiamo gli asparagi e serviamoli con i pomodori confit e un'insalatina di pomodorini, olio e basilico.