

# Polpettone in crosta ripieno agli asparagi





In casa mia di polpettone non ci si stanca mai.  
E' un piatto che potremmo mangiare all'infinito, in tantissime versioni, e sempre gradito..  
..meno male, in quanto è veloce da fare, cuoce tranquillamente in forno mentre tu fai anche qualcos'altro (...c'è sempre qualcos'altro da fare!!!), senza doverlo curare, rigirare, insomma è pratico e comodo, via!  
Questa versione vuole un pò dare il saluto agli asparagi, verdura che adoro, ma che ci sta per lasciare per ricomparire sulle nostre tavole la prossima primavera...  
Come al solito io improvviso nella preparazione...apro il frigo

e vedo cosa mi propone!

In questo caso c'erano dei wurstel e della pasta sfoglia prossimi alla scadenza, gli asparagi da consumare, un bel pezzo di emmenthal...allora via con la fantasia, ed eccolo qua! Buono ed appetitoso più che mai...con dei bei pomodorini in insalata, è stato un piatto unico davvero squisito ed appagante.

#### Ingredienti:

250 gr carne trita di manzo scelta  
250 gr.trita di maiale  
una quindicina di punte di asparagi lessate o cotte al vapore  
alcune fette di emmenthal tagliato fine  
2 wurstel piccoli  
1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare già stesa  
sale pepe  
un cucchiaino di prezzemolo tritato  
1 uovo  
40 gr grana grattugiato  
2 cucchiaini di pangrattato

#### Preparazione:

In una bella ciotolona sbattere leggermente l'uovo con sale, pepe e il grana grattugiato; aggiungere le carni trite, il pangrattato ed il prezzemolo ed impastare con le mani...  
...questa operazione mi piace da matti, mi rilassa e mi diverte!  
A questo punto su di un foglio di carta forno o come nel mio caso, su un foglio di silicone, stendere bene la carne, appiattendola con le mani sino a formare un grosso rettangolo. Nella parte centrale allineare ben bene gli asparagi, le fette di emmenthal ed i wurstel tagliati a fettine



...così!

Con l'aiuto poi della carta forno o del silicone, arrotolare bene e premere bene le estremità, in modo da ottenere un bel salamotto ben pressato.

Stendere la sfoglia e adagiarsi al centro il polpettone...arrotolare i lembi di pasta, chiuderli e praticare dei fori con un coltello appuntito nella parte superiore, in modo da far sfiatare in cottura.

Adagiare su una teglia ricoperta di carta forno...



...(io ho anche fatto dei piccoli smerli coi rebbi della forchetta!), come potete vedere in foto, ed infornare a 190° statico per circa quarantacinque minuti (ogni forno poi ha i suoi tempi...io a volte devo spegnere qualche minuto prima, perchè il mio è super speedy!).

Lasciar intiepidire e tagliare con un coltello a lama seghettata...attenzione perchè se è troppo caldo si rompe e la sfoglia si sbriciola tutta!

<http://pensieriepasticci.blogspot.com>



A questo punto non mi resta che augurarvi un buon fine settimana, e...buon appetito!

Alcuni amici miei sono già in partenza...  
...Buone vacanze, dai che è giunto il momento del meritato riposo.