

# Prove tecniche di Natale...stick di asparagi, sfoglia e pancetta affumicata





Le prove tecniche di Natale, dal dolce si sono spostate sul salato...

...questo finger food credetemi, è davvero adatto ad un antipastino della vigilia, oppure ad inizio cenone di Capodanno, anche ad un aperitivo festoso fra amici...insomma, chi più ne ha più ne metta, noi per la verità ci abbiamo cenato, visto che queste prove in qualche modo vanno consumate, noooo????!?

Mi piacerebbe con questa ricetta partecipare al [contest](#) di Patrizia del blog ["La melagranata"](#) nella categoria antipasti. ed anche al contest di [Zagara La sfoglia che follia](#)  
Di una facilità incredibile, quasi ridicola, lo consiglio a tutti gli amanti dell'asparago...

**Ingredienti:**

Asparagi (io ho usato quelle verdi, ma penso che anche quelli bianchi vadano bene...)circa una ventina  
un etto e mezzo di pancetta tesa affumicata tagliata a fettine

sottili

1 foglio rotondo di pasta sfoglia

latte per spennellare

Preparazione:

Cuocete per una decina di minuti gli asparagi al vapore...la prossima volta però provo a sbianchirli appena in acqua bollente...voglio vedere se mi rimangono più verdi e croccanti, qua si sono scuriti molto per la verità, durante la cottura in forno...

Lasciateli raffreddare, scolateli ben bene e asciugateli con uno strofinaccio pulito o della carta da cucina, devono essere ben asciutti.

Arrotolateli prima in una fettina di pancetta e poi in una striscetta di sfoglia tagliata col tagliapasta dentellato; spennellateli con un goccio di latte ed infornateli a 180° per circa una ventina di minuti.



Ecco qua come si presentavano prima dell'infornata...

beh, non ne sono avanzati, credetemi!

Si mangiano uno via l'altro...

Provate anche voi!

Ora vi lascio, in questi giorni sono un pò a terra, non sto benissimo e sono sommersa da pensieri, mille cose da fare e casini vari...scusatemi se non sarò molto presente, vi abbraccio e vi auguro buon S.Ambrogio e Buona festa dell'Immacolata.

Riposatevi!

A presto