

MILLEFOGLIE DI ASPARAGI



Ingredienti Menù

170 g. Grancrema di asparagi - KM1

180 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

6 Asparagi verdi lunghi lessati - VKB

Ingredienti

300 g. pasta sfoglia

170 g. robiola fresca

35 g. Parmigiano Reggiano

q.b. semi di papavero

q.b. pepe

q.b. sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone.

Stendere sulla spianatoia la pasta sfoglia e tirarla sottilmente con l'aiuto del mattarello. Utilizzando un coppapasta ricavare dei dischi circolari di sfoglia e forarli con una forchetta, quindi pennellarli con un poco d'acqua e spolverizzarli con i semi di papavero. Trasferire i dischi di pasta in una teglia e cuocerli in forno a 180°C per circa 15 minuti. Nel frattempo in una ciotola miscelare la robiola con la Grancrema di asparagi e il Parmigiano grattugiato. Incorporare anche il prezzemolo tritato e insaporire con pepe e sale. A questo punto preparare la millefoglie alternando dischi di sfoglia a strati di farcia. Completare con una punta d'asparago verde e servire.