



Filetto di Maiale agli Asparagi

INGREDIENTI

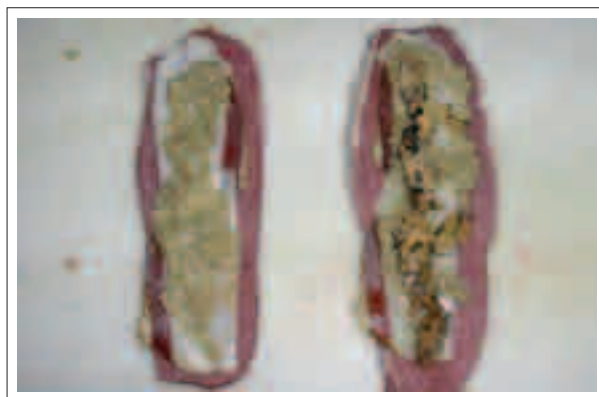
- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| Filetto di maiale | Crema di Asparagi |
| Sale e pepe | Asparagi a pezzi precotti |
| Salvia e rosmarino | |
| Fettine di lardo aromatizzato | |

PREPARAZIONE

Aprire il filetto di maiale a libro salare e pepare e cospargere leggermente con della salvia e del rosmarino.



Stendere su ogni filetto 2 fettine di lardo aromatizzato tagliato sottile spalmarvi sopra della crema di asparagi e degli asparagi precotti a pezzi.



Legarlo formando un arrostino abbastanza fine se si vuole possiamo rivestire la parte esterna con dell'altro lardo aromatizzato sempre tagliato fine.



COTTURA

Disporre su una teglia precedentemente oliata e mettere a forno bollente circa 200 °C circa per 20/25 minuti dopo i primi 10 minuti bagnare con del vino bianco e far evaporare, continuare la cottura con del brodo o dell'acqua.