SFOGLIATINE GOLOSE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 rotoli di pasta sfoglia (rotoli da 250 g).
- burro per gli stampini.

Per il ripieno ai carciofi:

- 200 g di mozzarella,
- 3 carciofi,
- 50 g di pancetta (fette da 50 g),
- 2 limoni (succo),
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- farina,
- brodo vegetale,
- sale,
- pepe.

Per il ripieno agli asparagi:

- 300 g di punte di asparagi,
- 1 uovo,
- 20 cl di panna fresca,
- 80 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 spicchi di aglio,
- sale,
- pepe.

Preparate il primo ripieno.
Pulite i carciofi: eliminate le spine e l'eventuale fieno, tagliateli a fettine e immergeteli via via in acqua e succo di limone.
Al riducete a pezzettini la pancetta e fatela dorare per un paio di minuti nell'olio caldo.
Unite quindi i carciofi, ben sgocciolati, e cuocete per un paio di minuti a fuoco vivace.
Sfumate poi con il vino e, quando questo sarà evaporato, aggiungete 3 cucchiaini di farina, sale e pepe.
Mescolate velocemente, in modo da evitare che si formino grumi, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 15 minuti circa, bagnando con del brodo caldo se in fondo di cottura tendesse ad asciugarsi.
Preparate intanto l'altro ripieno.
Private gli asparagi della parte terminale più dura e tagliateli a pezzettini.
Fate rosolare nell'olio caldo gli spicchi di aglio schiacciati.
Unite quindi gli asparagi e una presa di sale e lasciate cuocere per una decina di minuti, poi eliminate l'aglio.

Sbattete leggermente l'uovo con la panna, il parmigiano, una presa di sale e pepe a piacere.
Stendete la pasta e da essa ricavate dei cerchi del diametro di 5-6 cm, con cui fodererete degli stampini da tartelletta prima ben imburrati.
Distribuite su metà di essi i carciofi e la mozzarella tagliata a pezzetti e cuoceteli in forno a 200 gradi per 10 minuti, poi abbassate la temperatura a 180 gradi e proseguite la cottura per altri 5-6 minuti.
Riempite quelli rimasti con gli asparagi, su cui verserete il composto di uova, e cuocete in forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti.
Servite le sfogliatine a piacere tiepide o fredde.