RUSTICI DI CARNE

Ingredienti per 8 persone:

- 24 punte di asparagi surgelati,
- porro n°2 sottili,
- 30g. di lonza tritata,
- 2 cucchiai di grana grattugiato,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- farina,
- un uovo,
- 24 fettine sottili di filetto di maiale,
- 24 pomodorini pugliesi,
- 40g. di burro,
- un limone,
- sale,
- un cucchiaino di pepe verde.

Spuntate le estremità dei porri e cuoceteli interi per 5 minuti in acqua bollente salata. Unite gli asparagi surgelati e cuocete ancora per 5 minuti. Prelevate le verdure e fatele raffreddare. Amalgamate la lonza con l'uovo, il grana, il pepe pestato, il prezzemolo e una presa di sale; formate 24 polpettine uguali e infarinatele. Avvolgete le punte di asparagi nelle fettine di maiale. Tagliate a rondelle il porro. Infilzate sugli spiedini una polpettina, un involtino agli asparagi, un pomodorino e pezzetti di porro. Sciogliete il burro in una larga casseruola e cuocetevi gli spiedini per 10-15 minuti. Infine salate, spruzzate con il succo di limone e lasciate insaporire ancora un paio di minuti.