INVOLTINI AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di polpa di manzo di circa 100 g l'una,
- 12 punte di asparagi freschi lessati,
- 4 fette di pancetta di maiale affummicato o di prosciutto crudo,
- qualche cucchiata di passato di pomodoro,
- brodo di dado,
- farina,
- sale,
- pepe.

Battete bene le fette di carne fino a renderle sottili.

Suddividete gli asparagi in mazzetti e avvolgete ognuno in una fetta di pancetta.

Su ogni fetta di manzo appoggiate un fagottino di asparagi e pancetta.

Arrotolate la fetta di carne e legare l'involtino così ottenuto.

Passate i quattro involtini nella farina, mettete del burro in un tegame e, quando questo sarà imbiandito, rosolateli.

Quindi salateli, pepateli, aggiungete il passato di pomodoro e del brodo.

Lasciateli cuocere lentamente per circa un'ora.

e necessario, unite altro brodo di tanto in tanto.

A cottura ultimata togliete gli involtini dal tegame e slegateli prima di servirli con il loro sugo (ma fate attenzione che rimangano compatti).

Serviteli su un piatto di portata accompagnandoli con un purè di patate.