

INVOLTINI SU CREMA AGLI ASPARAGI

Ricetta proposta da Daniela



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 16 Fettine di magatello manzo - 16 Fette di speck - 150 Pecorino di fossa a scaglie - 1 Mazzo asparagi
 - 1 Patata - 1/2 Cipolla - Sale pepe - Olio evo - 1 Caprino fresco
-

1. Stendere le tre fettine di magatello una affianco l'altra sormontandole leggermente, adagiare sopra speck le scaglie di pecorino, tre asparagi, avvolgere bene, tagliare in tre fino alla fine degli ingredienti.
2. Pulire le verdure compresi gli asparagi rimasti, unire nel contenitore d'acciaio 1/2 L. Di acqua con tutte le verdure.
3. Sistemare gli involtini salati e papati nel cestello del vapore.
4. Azionare il programma VAPORE
5. Al termine eliminare la parte di liquido in eccesso aggiungere un caprino azionare in programma SMOOTHIE.
6. Versare la crema ottenuta nel fondo del piatto in fine adagiare sopra gli involtini.
7. Finire con un filo di olio a crudo.

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela