

Fagottini Ripieni Con Merluzzo E Asparagi

Preparate la pastella un'ora prima: in un piatto largo e profondo stemperate il lievito e la farina con la birra, possibilmente tenuta a temperatura ambiente. Salate, pepate la pastella, copritela con un tovagliolo e ponetela a riposare un ora. Intanto lessate a tre quarti di cottura le punte d'asparagi, ponendole inizialmente in abbondante acqua bollente e salata. Scolatele con il mestolo forato e passatele ad asciugare su un doppio foglio di carta assorbente da cucina. Saltate velocemente in una noce di burro le quattro cappelle di champignon. Sistemate orizzontalmente su un tagliere le fettine di bacon due a due, sovrapponendole leggermente per ottenere quattro rettangoli abbastanza larghi. Su ognuno di essi sistemate verticalmente un filetto di merluzzo, salato e pepato, 2 punte d'asparagi e una cappella di champignon tagliata in due. Tenete tutti gli ingredienti unite insieme avvolgendoli con i lembi del rettangolo di bacon: otterrete così 4 fagottini. Tuffateli uno per volta nella pastella controllando che ne siano ricoperti uniformemente, quindi passateli in abbondante olio caldo e frigeteli pochi minuti per parte, affinché diventino croccanti e dorati. Serviteli subito.

Ingredienti

4 Filetti Di Merluzzo (500 G)
8 Fettine Bacon (pancetta Affumicata) (100 G)
8 Punte Asparagi
4 Cappelle Funghi Champignon
Burro
Sale
Pepe
Per La Pastella:
250 G Farina Bianca
20 G Lievito Di Birra
25 Cl Birra
Olio Per Friggere
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 100 minuti.