



**RICETTE**  
**TRADIZIONALI PIEMONTESE**  
RICETTE CERIFICATE DELL'ACCADEMIA  
DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL PIEMONTE



**FAGOTTINO  
DI ASPARAGI  
FRESCHI  
E FONDUTA**

FOTOGRAFIA DI FABRIZIO PECE



# la Ricetta

(PER 6 PERSONE)

Asparagi freschi  
Pasta sfoglia  
Prosciutto cotto  
Formaggio filante  
Uova  
Semi di sesamo  
Fontina d'Aosta o altro tipo  
1 tuorlo d'uovo  
Latte q.b.

Tirare la pasta sfoglia. Formare delle striscioline lunghe rettangolari, larghe cm 3. Arrotolare, a parte, delle fettine di prosciutto cotto con del formaggio filante. Avvolgerle con le strisce di pasta sfoglia. Spennellarle con del rosso d'uovo e spolverarle con semi di sesamo. Mettere a cuocere, in forno, a 170° per 10/15 minuti.

Fonduta: Tagliare la fontina d'Aosta a dadini molto piccoli e porla in un recipiente più alto che largo e coprire di latte.

Farla riposare da tre ore a una notte. Passato questo tempo, trasferire il tutto in una casseruolina col fondo curvo, senza angoli e iniziare la cottura a bagnomaria (già caldo), mescolando sempre e badando di non fare sobbollire il composto: sulle prime la fontina si scioglierà facendo le fila, poi diventerà quasi liquida, per addensarsi in seguito fino a diventare una crema densa. Aggiungere il rosso d'uovo e mescolare velocemente. Sarà pronta.