

TORTE SALATE

# Torta di asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

- 10 - 15 asparagi (bianchi o verdi)
- 1 rotolo di pasta sfoglia confezionata
- 1 peperone rosso pelato e tagliato a dadini
- 4 cipollotti tagliati ad anellini
- 3 uova
- 1 cucchiaio di panna liquida
- 2 cipolle tritate grossolanamente
- 3-4 spicchi d'aglio tagliati a scaglie
- 50-70 g di parmigiano grattugiato
- sale e pepe

## PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate rosolare le cipolle e l'aglio e lasciate raffreddare.

Fate cuocere gli asparagi in una pentola per circa 5 minuti nell'acqua salata e zuccherata, quelli bianchi pelateli e tagliate circa 2 cm di sotto, quelli verdi tagliateli ma non pelateli.

Srotolate la pasta sfoglia, tagliate i bordi a striscioline di circa 3 cm ognuna, sbattete le uova aggiungendo sale, pepe e la panna e mescolare.

Trasferite la sfoglia sopra una placca foderata di carta forno.

Spennellate con le uova la pasta sfoglia e mettete il resto da parte, mettete le striscioline sui bordi della pasta sfoglia formando un contenitore e infornare a 170°C per circa 10 minuti, sfornate, schiacciate il centro e lasciate raffreddare.

Spalmate le cipolle sulla sfoglia, aggiungete i cipollotti ed il peperone nei bordi, facendo attenzione che in mezzo ci deve essere un solco leggero, aggiungeteci sopra gli asparagi e, poco a poco, l'impasto delle uova.

Infornare a circa 180°C per circa 20 minuti, dopo 10 minuti spolveratelo col parmigiano.



