

TORTE SALATE

Torta salata agli asparagi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ASPARAGI punte - 1 kg
PASTA BRISÉE o pasta sfoglia - 150 gr
EMMENTALER grattugiato - 250 gr
BESCIAMELLA 600 ml
UOVA 2

Un abbinamento classico gli asparagi col formaggio che in questa ricetta offrono un ottimo piatto adatto sia per una cena da preparare in anticipo che per un buffet.

PREPARAZIONE

1 Pulite gli asparagi, lessateli al dente e fateli raffreddare dopo averli ben scolati.

Foderate una tortiera a bordi estraibili del diametro di 26 cm con la pasta brisè, ricopritela con 100 g di emmental grattugiato grossolanamente e adagiatevi sopra gli

asparagi.

Ricoprite il tutto con la besciamella mescolata con le due uova.



2 Ricoprite la superficie con delle fettine sottili di emmental.



3 Infornate a 180°C per circa 35 -40 minuti fino a quando la pasta risulterà ben cotta e si sarà formata una bella crosticina dorata. E' ottima mangiata sia fredda che calda.