

TORTE SALATE

Torta salata con pasticcio di patate e asparagi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 confezione di pasta fillo
- 500-600 g di patate
- 250 ml di panna
- 3 uova
- 200 g di scamorza affumicata
- 100 g di speck a dadini (facoltativo)
- poco parmigiano grattugiato
- poco burro
- 1 mazzo di asparagi.

PREPARAZIONE

1 Lessare o far cuocere a vapore il mazzo di asparagi.

Fate lessare in una pentola anche le patate, sbucciatele e passatele con lo schiacciapatate

in una ciotola e preparare un purè con burro e parmigiano (andate secondo i vostri gusti) assaggiate e aggiungete sale se necessario.

Aggiungere quindi (possibilmente mentre le patate sono ancora calde) la scamorza affumicata grattugiata o tagliata a dadini molto piccoli, quindi incorporare le uova e la panna, mescolare bene per far amalgamare il tutto.

Aggiungete lo speck a dadini.

Aprite la confezione di pasta fillo e togliete un foglio alla volta, lasciando i rimanenti arrotolati per evitare che si secchino.

Adagiate il foglio in una teglia rettangolare (circa 25x35 cm) e spennellarlo accuratamente di burro fuso (anche sui bordi), e procedere così per tutti i fogli di pasta fillo (che andranno adagiati uno sull'altro nella teglia e spennellati di burro uno per uno).

Finiti i fogli versate nella teglia il composto di patate e pareggiarlo, quindi ripiegate i bordi della pasta verso l'interno e adagiate gli asparagi sulla superficie.

Mettete in forno già caldo a 190°C per circa 40 minuti, quindi sfornate e lasciate intiepidire prima di tagliare.



