

TORTA SALATA CON ASPARAGI



TEMPI

Preparazione: 15 Minuti - Cottura: 25 Minuti

INGREDIENTI (per 4 persone)

250 gr di pasta sfoglia già pronta rettangolare

20 asparagi

150 gr di ricotta

2 uova

40 gr di formaggio groviera

1 cucchiaio di erba cipollina tritata

qb sale marino

PREPARAZIONE

La torta salata agli asparagi è un piatto vegetariano gustoso ed anche un classico delle scampagnate di primavera, perfetto come antipasto o piatto unico. E' veloce e semplice da preparare e può essere preparato con largo anticipo, conservandolo in frigorifero o congelatore.

Lavare gli asparagi, sbollentarli in acqua leggermente salata, scolarli e tagliarli in modo da avere tutti la stessa lunghezza.

In una ciotola unire uova, ricotta, erba cipollina tritata e groviera grattugiato. Amalgamare tutti gli ingredienti fino a ottenere una crema omogenea.

Adagiare la pasta sfoglia su una teglia rivestita con carta forno punzecchiata con una forchetta per evitare che si gonfi in cottura.

Distribuite la crema su tutta la superficie e poi adagiare gli asparagi alternando a croce. Ripiegare parzialmente i bordi all'interno e infornare a 180°C per 25 minuti circa o finché la torta salata sarà ben dorata. Lasciare raffreddare un poco e servire.