



Tortino alla crema di asparagi e piselli

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 100 g di Piselli
- 200 g di Asparagi
- 200 g di Pomodorini ciliegini
- 50 g di Farina
- 20 g di Burro
- 0,5 l di Brodo
- 1 cucchiaio di Prezzemolo
- Sale q.b.

Preparazione

1. Sbollentate gli asparagi in poca acqua salata per qualche minuto e poi scolateli. Tagliate le punte e mettetele da parte, quindi frullate i gambi fino a ottenere una crema. Lavate i piselli e fateli scottare per circa 5 minuti in acqua salata, quindi scolateli e metteteli in un contenitore. Lavate i pomodorini, asciugateli con un panno da cucina, praticate sulla superficie una incisione a croce e metteteli da parte. In una padella fate sciogliere il burro. Aggiungete lentamente la farina, girando il composto con un cucchiaio di legno per evitare che si formino dei grumi. Diluite il tutto con il brodo, unite la crema di gambi di asparagi e il prezzemolo e, mescolando di frequente, fate cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio. Nel frattempo srotolate la pasta sfoglia nella sua carta da forno su una teglia. Versatevi la crema e aggiungete i piselli, le punte di asparagi e i pomodorini. Infornate il tutto a 190°C per circa 35 minuti. Una volta cotto, fate intiepidire il tortino e servitelo su un piatto di portata o tagliato a fette.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 75

👥 8 8 persone