



Torta salata Brisée con asparagi e uova



Ingredienti

- 200 g di Asparagi
- 3 Uova
- 140 ml di Panna
- 3 cucchiaini di Latte
- 5 cucchiaini di Grana grattugiato
- Burro q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 rotolo di Pasta Brisée

Preparazione

1. Pulite gli asparagi, pelateli con un pelapatate su tutta la lunghezza lasciando intatta la gemma. In caso di asparagi sottili basterà solo lavarli. Fate bollire in una larga padella poca acqua salata e mettetevi gli asparagi per una decina di minuti (12 minuti nel caso in cui siano molto grossi). Toglieteli dall' acqua e ripassateli in padella con una noce di burro per qualche minuto. Regolate di sapore. Nel frattempo fate bollire 2 uova per 8 minuti , poi passatele sotto l' acqua fredda per farle raffreddare. Foderate una tortiera con la pasta briseè Buitoni, bucherellate la superficie, spolverate con due cucchiaini di grana grattugiato, disponete gli asparagi e le 2 uova sode sbriciolate. A parte, sbattete l' uovo rimasto con sale, panna, latte, formaggio grana e versate il tutto sugli asparagi. Cuocete in forno a 200° gradi per 30-35 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 50

👤 8 8 persone