

 Buitoni B

Torta salata con crema
di formaggio e asparagi

Ingredienti

- 200 g di Asparagi
- 3 Uova
- 50 ml Panna
- 3 cucchiaini Latte
- 200 g Grana grattugiato
- 500 g Ricotta
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 rotolo 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 preparate la crema al parmigiano: in una ciotola mettete la ricotta, aggiungere il parmigiano grattugiato e le uova e amalgamate il tutto. Unite la panna, salate e pepate. Foderate una tortiera con la pasta brisè Buitoni, bucherellate la superficie, spolverate con due cucchiaini di grana grattugiato, versate il compost cremoso e adagiatevi sopra gli asparagi interi. 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