Tatin di asparagi e nocciole

Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 400 g di Asparagi
- 100 g di Camembert
- 1 Uovo
- Nocciole manciata

Preparazione

1. Pulite gli asparagi, eliminate la radice più dura e e scottateli in acqua salata per circa 5/8 minuti, poi trasferiteli in acqua e ghiaccio. Rivesti una teglia con un foglio di carta forno, sistemate gli asparagi sul fondo gli asparagi, copriteli con le fette di formaggio e rivestite il tutto con la pasta sfoglia srotolata, rigirando i bordi verso l'interno. Punzecchia la superficie della pasta con una forchetta, spennellate con un uovo sbattuto e fate cuocere a 180° per 25 minuti. A parte, tostate in padella una manciata di nocciole leggermente schiacciate e una volta cotta la torta, rigiratela e servitela con le nocciole tostate.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

35

8 8 persone