



Torta di crescenza e asparagi

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda
- 4 cucchiaini di Parmigiano grattugiato
- 4 Uovo
- 250 g di Crescenza
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 700 g di Asparagi
- Basilico q.b.

Preparazione

1. Lavate e lessate gli asparagi al dente in acqua bollente e salata, scolate e raffreddate in acqua fredda. In una ciotola sbattete le uova con il parmigiano, il basilico tritato, sale e pepe. Unite la crescenza a pezzetti, gli asparagi e amalgamate bene. Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, quindi riempite con il composto di uova e asparagi e mettete a cuocere in forno a 200° per circa 15 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire e servite a fette. A piacere, potete aggiungere al composto, prima della cottura, delle fettine di speck o di pancetta per ottenere un gusto più deciso.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	19.25 g
Energia	356.13 kcal
grassi	22.43 g
Fibra	3.26 g
Proteine	19.38 g
Grassi saturi	11.54 g
Sodio	480.18 mg
zuccheri	2.93 g

🕒 30

👤 6 6 persone