



Torta salata rettangolare
con speck e asparagi

Ingredienti

- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 120 g di Galbanino
- 70 g di speck a listarelle
- 500 g di asparagi
- 110 ml panna
- 2 uova
- q.b. olio extravergine
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Preriscaldare il forno in modalità statica a 200°C.
2. Staccate le punte di asparago e fate a tocchetti il gambo dell'asparago. Versate in padella un filo di olio e i gambi di asparagi a tocchetti, un pizzico di sale e 50ml di acqua fate cuocere con il coperchio a fuoco medio-basso fino a che gli asparagi non si saranno ammorbiditi.
3. In una ciotola unite la panna e le uova, salate e condite con un pizzico di pepe o noce moscata a piacere.
4. A parte srotolate la sfoglia e sistematela in una teglia rettangolare. Bucherellate il fondo e versatevi poi i gambi i asparagi cotti e intiepiditi e il Galbanino a tocchetti. Versate il composto di panna e uova sopra e completate cospargendo il tutto con listarelle di speck, le puntine di asparago crude e una manciata di semi misti.
5. Infornate a 200° per 40 minuti circa.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	13.27 g
Energia	222.42 kcal
grassi	13.76 g
Fibra	1.92 g
Proteine	10.69 g
Grassi saturi	6.42 g
Sodio	386.3 mg
zuccheri	1.71 g

⌚ 41

⊕ 8