

Tortino agli asparagi



Il tortino agli asparagi è un'ottima ricetta da preparare in anticipo, per pranzi, cene o per scampagnate fuori porta dato che può essere gustata anche da fredda.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Lava gli asparagi e rimuovine la parte più dura (prendi l'asparago dalle due cime e piegalo fino a spezzarlo, otterrai così le due parti: una buona e l'altra più dura da buttare). Lessali quindi per circa 7 minuti in acqua salata e scolali passandoli sotto acqua fredda corrente per bloccarne cottura e

colore.

Procurati una ciotola per preparare il ripieno del tortino. Mescola le uova, il formaggio grattugiato, la ricotta ed i dadini di prosciutto cotto. Stendi quindi la pasta sfoglia nella teglia - quadrata o rotonda che sia - bucherellala con la punta di una forchetta, versaci il preparato ed adagiaci sopra gli asparagi. Cospargi poi tutto con generoso parmigiano grattugiato ed inforna a 180° per 20 minuti.

Una volta cotta - verifica bucando il tortino con uno stuzzicadenti che deve rimanere pulito all'estrazione - lascia riposare alcuni minuti. Come spesso succede, il tortino sarà più buono freddo e mangiato anche il giorno dopo.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g asparagi puliti
- 3 uova
- 200 gr di ricotta
- 200 gr prosciutto cotto a dadini
- pasta sfoglia
- parmigiano grattugiato
- sale
- pepe