

TORTA SALATA AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di asparagi
- 200 g di farina
- 200 g di panna
- 150 g di burro
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 4 uova
- 1 pizzico sale
- burro
- farina per la teglia

Fate una pasta brisée con la farina, il burro a pezzetti, dell'acqua fredda (tanta quanto basta per ottenere un impasto sodo) e un pizzico di sale.

Mondate, lavate e lessate per 10 minuti gli asparagi, poi tagliateli grossolanamente.

In una ciotola sbattete le uova con la panna e il parmigiano, poi unite gli asparagi e mescolate.

Stendete la pasta brisée poi usatela per foderare uno stampo rotondo imburrito e infarinato indi versatevi il composto.

Cuocete in forno a 180° per 40 minuti.