

# TORTINO DI PUNTE D'ASPARAGO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 90 g di burro
- sale
- noce moscata
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo d'uovo
- 1000 g di asparagi
- 1 cucchiaio fecola di patate
- 3 albumi d'uovo
- 80 g di mortadella
- 1 ciuffo prezzemolo
- 60 g di formaggio parmigiano grattugiato

Cuocere 500 g di patate con la buccia ben lavata in acqua salata; sbuciarle e passarle allo schiacciapatate; lavorare l'impasto in un tegame con 60 g di burro usando un cucchiaio di legno, insaporire con sale e noce moscata; quando risulterà morbido aggiungere un uovo intero ed un tuorlo; mescolare finché risulti spumoso.

Ungere una teglia rettangolare e disporre l'impasto di 'patate duchesse' formando tutto intorno un bordo alto.

Scottare un chilo di asparagi in acqua salata bollente per 5 minuti.

Scolare, tagliare a pezzi non piccoli, passare in padella con 30 g di burro, coprire con acqua e cuocere ancora a fuoco minimo; aggiungere un cucchiaio di fecola di patate, tre uova (i bianchi montati a neve), 80 g di mortadella ed un ciuffo di prezzemolo tritati fini e 60 g di parmigiano grattugiato.

Versare il composto sulle patate e cuocere in forno per 15-20 minuti.