

TORTINO DI VERDURA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta frolla:

- 400 g di farina
- 150 g di burro
- 3 cucchiaini acqua
- sale

Per il ripieno

- 6 zucchine
- 6 cuori carciofo
- 300 g di asparagi
- 100 g di burro
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano a fettine
- 100 g di formaggio stracchino
- 1 bicchiere panna
- 1 uovo
- sale

Con gli ingredienti sopra indicati fare una pasta frolla, tirarla piuttosto spessa e foderare una tortiera di circa 20 cm. di diametro.

Insaporire nel burro, separatamente, le zucchine tagliate a fettine, i cuori di carciofo pure tagliati a fettine e la parte tenera degli asparagi precedentemente lessati; salare convenientemente ogni singola verdura.

Disporre simmetricamente le verdure nella tortiera, ricoprirle con le fettine di Parmigiano Reggiano, i pezzetti di stracchino e la panna mescolata con l'uovo e salata.

Cuocere in forno per 30 minuti circa.