

SFOGLIATA AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta sfoglia surgelata,
- 450 g di punte di asparagi surgelate,
- 2 uova,
- 6 cucchiaini di panna da cucina,
- 50 g di groviera grattugiato,
- sale,
- noce moscata,
- 100 g di prosciutto cotto.

Lessare gli asparagi e tagliarli a pezzi.

Battere le uova, unire la panna, il groviera, sale, noce moscata e gli asparagi.

Rivestire una teglia con la pasta sfoglia, coprire il fondo con le fette di prosciutto e versarvi il composto.

Cuocere in forno caldo a 200°C e servire la torta tiepida.