

CROSTATA AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di punte di asparagi in scatola
- 30 cl di brodo di pollo
- 25 cl di panna
- 75 g di formaggio groviera grattugiato
- 25 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 1 fondo di pasta brisée (diametro 22 cm)
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Scaldate il forno a 200 gradi (termostato 6).

Cuocete il fondo di pasta per quindici minuti.

Sgocciolate intanto le punte di asparagi e sciacquatele sotto l'acqua corrente.

Tagliatene le estremità in modo da poterle facilmente al lineare sul fondo della pasta a raggi e per traverso.

Intiepidite il brodo in una casseruola larga.

Metteteci gli asparagi e scaldateli a fuoco dolce per otto-dieci minuti senza farli bollire.

Scolateli con cura e appoggiateli su un canovaccio pulito piegato a metà.

Togliete la pasta dal forno senza spegnerlo.

Mescolate groviera e parmigiano.

Coprite il fondo della pasta con i due terzi del formaggio.

Mettete le punte di asparagi sul formaggio in sequenza regolare.

Rompete le uova in una terrina; sbattetetele leggermente.

Unite la panna, salate, pepate, aggiungete la noce moscata.

Versate con delicatezza il composto sugli asparagi e cospargete con il resto del formaggio.

Mettete la crostata in forno e fate cuocere da quindici a venti minuti, fino a quando le uova si saranno rapprese.

Togliete la crostata dal forno, accendete il grill, mettetela a mezza altezza e fatela dorare.

La superficie deve essere leggermente gonfia.

Contate quindici minuti all'incirca.

Lasciate riposare la crostata per dieci minuti, poi sformatela.