

## QUICHE AGLI ASPARAGI E MORTADELLA

Pulire gli asparagi ed eliminare la parte più dura.

Cuocerli in acqua fredda salata per 15 minuti.

Conservare una parte dei più sottili per la decorazione e tagliare a piccoli pezzi i rimanenti.

Rosolare in padella uno scalogno finemente tritato, aggiungere gli asparagi a pezzetti e farli insaporire.

In una capiente ciotola, amalgamare la ricotta, il formaggio grattugiato, 2 uova, sale pepe, la mortadella tagliata a striscioline, gli asparagi a pezzetti rosolati e raffreddati e del prezzemolo tritato.

Stendere un rotolo di pasta brisè o pasta sfoglia in una tortiera (preferibilmente su una carta da forno). Versare il contenuto della ciotola precedentemente preparato nella pasta, ripiegare i bordi verso l'interno e in fine decorare la quiche con gli asparagi conservati inizialmente. Passare in forno a 180° per circa 50 minuti.

(controllare la doratura di superficie)

Ingredienti: quantità indicative

Asparagi 500 gr.

Ricotta 250gr.

2/3 uova

Parmigiano grattugiato, sale, pepe, prezzemolo tritato, 1 scalogno.

100 gr. di mortadella

