

TORTA SALATA DI ASPARAGI

Pulire gli asparagi ed eliminare la parte dura, passarli in acqua bollente leggermente salata per 5/8 minuti e lasciarli raffreddare.

Preparare il ripieno con ricotta, due uova, maggiorana sale e pepe.

Foderare una tortiera con carta da forno, porvi la pasta sfoglia sul fondo e lati e conservarne una piccola parte per la copertura.

Stendere sul fondo una metà del ripieno precedentemente preparato, stendere i carciofi e ricoprirli col ripieno rimasto.

Coprire il tutto qualche fetta di prosciutto cotto, formaggio a fette ed in fine la sfoglia di pasta conservata per la copertura.

Spennellare la superficie con tuorlo d'uovo e passare in forno a 180° per circa 30 minuti.

Ricette di cucina