Torta agli asparagi

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	8
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

500 g di asparagi, verdi

100 g di prosciutto crudo

Eliminare l’estremità del gambo degli asparagi e pelare lo stelo. Tagliare gli asparagi in pezzi lunghi circa 3 cm. Tagliare il prosciutto crudo a striscioline.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus

2 uova

250 ml di panna semigrassa

100 g di gruviera, grattugiato

sale

pepe, macinato

noce moscata, grattugiato

Sbattere le uova per la copertura, incorporare la panna semigrassa e il gruviera e condire con sale, pepe e noce moscata.

1 pasta per crostate, rotonda stesa

Stendere la pasta con la carta da forno nella teglia rotonda e bucherellarla con la forchetta. Versare gli asparagi e il prosciutto sulla pasta e stendere la copertura.

Appoggiare la teglia rotonda sulla griglia all’interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l’alimento

PizzaPlus 180 °C per 45 Min.

Accessori

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019