

ANTIPASTI

# Torta salata asparagi e patate

Difficoltà 

Tempo richiesto  50 min

## Ingredienti (per 4 persone)

**Pasta sfoglia tonda**

1 confezione

**Provolone Cademartori**

200 g

**Asparagi**

25

**Patate**

600 g

**Panna fresca**

3 cucchiari

**Uova**

3

**Burro**

30 g

**Formaggio grattugiato**

3

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Per preparare la torta salata asparagi e patate cominciate bollendo le patate in abbondante acqua salata, fino a portarle a cottura. Nel frattempo lavate e pulite gli asparagi, eliminando le parti fibrose del gambo, e metteteli a cuocere in una pentola per la cottura a vapore. Quando le patate saranno pronte, scolatele, privatele della buccia e schiacciatele con lo schiacciapatate mentre sono ancora calde. Scolate anche gli asparagi; tenetene da parte 8 interi e tagliate gli altri mettendo da parte le punte. Quindi frullate i gambi.

In una ciotola capiente sbattete le uova con la panna e il formaggio grattugiato, aggiustando di sale e di pepe. In una terrina unite le patate schiacciate agli asparagi frullati, il composto di uova e il Provolone Cademartori tagliato a dadini. Amalgamate bene il tutto. Imburrate una tortiera tonda e foderatela con la pasta sfoglia. Bucherellate la base della torta con una forchetta e versate il ripieno all'interno cercando di livellarlo bene. Infornate la torta salata di asparagi e patate in forno preriscaldato a 200 gradi; lasciando cuocere per circa 30 minuti.

A cottura ultimata sfornate la torta e decoratela con le punte degli asparagi tenute da parte in precedenza.