



Torta agli asparagi

Ricetta di V-ZUG SA



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 strisciole.

(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

