

Torta agli asparagi



Ricetta di V-Kitchen



Preparazione 20 Min.
 Tempo di cottura 30 Min.
 Porzioni 4
 Elettrodomestico Combair V2000 dal 2021

Torta di asparagi con asparagi verdi, Gruyère e prosciutto stagionato, cotta fino a renderla croccante. Ideale per la primavera, il brunch o un pasto leggero.

Torta di asparagi

- 1 pasta sfoglia rotonda, (ca. 32 cm Ø)
- 500 g di asparagi verdi, terzo inferiore sbucciato, in pezzi di circa 3 cm
- 250 ml di panna semigrassa
- 2 uova
- 100 g di gruyère, grattugiato
- un pizzico di noce moscata macinata
- ½ cucchiaino di sale
- un pizzico di pepe
- 100 g di prosciutto crudo, (ad es. Parma), grattugiato

Torta di asparagi

Preriscaldare la camera di cottura con PizzaPlus a 200 °C. Srotola la pasta sfoglia e posizionala nella teglia preparata, quindi bucherellala uniformemente con una forchetta. Distribuire gli asparagi uniformemente sulla base. Mescolare la panna e tutti gli ingredienti fino al pepe compreso, quindi versare il composto sugli asparagi. Distribuire uniformemente il prosciutto stagionato sopra. Posizionare la teglia sulla griglia nel vano di cottura preriscaldato e cuocere per circa 30 minuti. Rimuovere e lasciare raffreddare leggermente prima di servire.



(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus

Preriscaldamento completato. Inserire il recipiente.

PizzaPlus 200 °C per 30 Min.

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 200 °C. Srotola la pasta sfoglia e posizionala nella teglia preparata, quindi punzecchiala uniformemente con una forchetta. Disporre gli asparagi uniformemente sulla base. Mescolare la panna e tutti gli ingredienti fino al pepe compreso, quindi versare sugli asparagi. Distribuire uniformemente il prosciutto stagionato sopra. Posizionare la teglia sulla griglia nel vano cottura preriscaldato e cuocere per circa 30 minuti. Rimuovere e lasciare raffreddare leggermente prima di servire.

Consigli

Al posto del prosciutto di Parma, utilizzare pomodori secchi sott'olio.

Accessori

Teglia per crostate o quiche (ca. ø 28 cm), rivestita con carta da forno o imburrata e leggermente infarinata

Griglia metallica

Ulteriori informazioni

Creata il

11.03.2026

