



Torta di asparagi in crosta croccante - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

crostata salata - pasta sfoglia - prosciutto cotto

1 rotolo di pasta sfoglia
800 gr. di asparagi
50 gr. di panna fresca
60 gr. di prosciutto cotto a fette
1 uovo
1 scalogno
1 noce di burro
timo, sale, pepe

mondare gli asparagi e tagliarli a fettine per il lungo, stufarli in padella con burro timo, sale scalogno e un goccio d'acqua (toglierli dal fuoco al dente)
srotola la pasta sfoglia su una teglia e fai degli strati con prosciutto cotto e asparagi. sbatti l'uovo con panna sale e pepe e versalo sulla torta.
cuoci a 200 gradi per 25 minuti.