



Torta Ponte di Bassano - [Visualizza sul sito](#)  
di emsa

pasta sfoglia - panna - asparagi - Asiago

Ingredienti:

1 conf di pasta sfoglia (usare tutti e due i rotoli);

1 hg di formaggio Asiago

1hg di prosciutto cotto meglio se affumicato

asparagi bianchi (di Bassano) lessati e fatti saltare in padella con 30gr di burro

3 uova

30gr di formaggio grana

100 ml di panna fresca

sale e pepe

Stendere la sfoglia sulla tortiera ricoperta di carta forno facendola debordare per bene (io uso la pentola rettangolare da lasagne così si va meglio a porzionare poi, ma vedi tu); rivestire il fondo con il prosciutto a fette, aggiungere il formaggio Asiago tagliato a listelli e sopra mettere gli asparagi. Battere le uova a parte, aggiungervi la panna, il formaggio grana, il sale ed il pepe, Quindi versare il composto sopra alla torta distribuendolo per bene dappertutto. Richiudere i lembi della pasta, spennellarla con quello che rimane del composto liquido (io pulisco per bene col pennello la ciotola 😊 : è più che sufficiente!) ed infornare a forno caldo 180° per 40 minuti o comunque fino alla cottura desiderata!! 😊.