Pomì
O Così. O Pomì.

Torta salata asparagi e pomodoro



Tempo di preparazione: 55 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Asparagi: 250 gr
- Gorgonzola: 150 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pasta sfoglia rotonda: 1 rotolo
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

La torta salata asparagi e pomodoro è un **rustico semplice gustoso**. In questo periodo gli asparagi abbondano e li ho utilizzati per preparare una torta ricca e saporita, cremosa e filante, che andrà proprio a ruba!

1. Pulite gli asparagi, metteteli in una pentola con dell'acqua fredda e portate ad ebollizione, fateli cuocere per 10-15 minuti e salateli.
2. Scolate gli asparagi e metteteli in una ciotola.
3. Unite i ***Pomodori a cubetti Pomì***, il gorgonzola, la scamorza, il parmigiano, sale, pepe nero e mescolate per far amalgamare per bene tutti gli ingredienti.
4. Srotolate il rotolo di pasta sfoglia e sistematelo all'interno di uno stampo.
5. Farcite la base con il condimento preparato in precedenza e cuocete la torta salata asparagi e pomodoro in forno preriscaldato a 200° per circa 35-40 minuti, i bordi della sfoglia devono risultare ben dorati.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

