

## Torta salata asparagi e pomodoro



**Tempo di preparazione:** 55 min.

**Difficoltà:** Facile

### Ingredienti (4/6 persone)

- Pomodoro a cubetti 3x400g 400 gr
- **Ingredienti**
  - Asparagi 250 gr
  - Gorgonzola 150 gr
  - Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
  - Parmigiano grattugiato 50 gr
  - Pasta sfoglia rotonda 1 rotolo
  - Pepe q.b.
  - Sale q.b.
  - Scamorza 100 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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 Pomi**, 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.

- *Elena Laudicina*