



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

Torta di asparagi selvatici, luppolo e silene

Ingredienti:

Pasta brisè.

400 gr. di asparagi.

200 gr. di luppolo.

200 gr. di silene.

100 gr. di parmigiano.

80 gr. di uva sultanina.

2 foglie di menta. Maggiorana. Prezzemolo.

1 uovo.

Noce moscata. Burro. Sale. Pepe.

Preparazione del ripieno:

Cuocere a vapore le verdure e tagliarle a pezzi. Farle soffriggere con del burro, l'uvetta precedentemente ammollata, e la menta, la maggiorana e il prezzemolo tritati finemente. Cuocere per qualche minuto dopo aver aggiustato di sale e pepe e aggiunto la noce moscata. Quindi, raffreddato l'impasto, aggiungere il parmigiano e amalgamare bene.

Preparazione della torta:

Con una parte della pasta plasmare un disco e inserirlo in una tortiera leggermente imburrata. Sovrapporre il ripieno. Infine ricoprire con striscioline di pasta e spennellare con un uovo. Infornare a 200° per 35 minuti.

Nonno Lucio