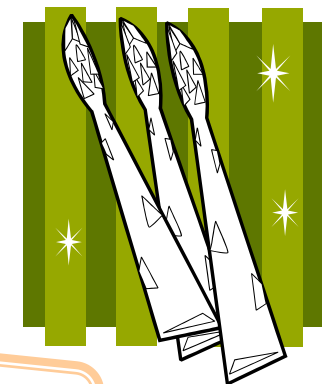


# Tortino agli asparagi di Zambana con crudità di asparagi



Per 10 persone:

## Ingredienti:

1 kg farina

400 gr burro

3 uova intere + 2 tuorli

acqua q.b.

sale e pepe

1,5 kg asparagi

200 gr formaggio tenero di malga

1 cipolla

1 litro di panna

8 uova

100 gr formaggio grana

olio extravergine di oliva

aceto balsamico di mele

erba cipollina

sale e pepe

## Preparazione:

preparare la pasta dei tortini formando sulla spianatoia la fontana di farina, porvi al centro il burro, le uova, i tuorli, l'acqua e il sale. Impastare bene e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti. Appassire la cipolla tritata in un tegame con un po' d'olio di oliva. pelare gli asparagi e tagliarli a piccoli pezzi (lasciando da parte le punte), quindi aggiungerli al soffritto di cipolla e cuocerli mantenendoli croccanti. Tirare la pasta e con il coppa pasta ricavare dei cerchi da mettere negli stampini.

Farcire i tortini con qualche pezzettino di formaggio ed aggiungere gli asparagi.

Unire al precedentemente preparato sino a coprire il ripieno.

Cuocere a 180° per circa 10 minuti. preparare la crudità di asparagi tagliando le punte a fettine sottili e condirle con l'aceto balsamico, sale, pepe, olio extravergine d'oliva e erba cipollina. Impiattare il tortino con a fianco l'insalatina di asparagi.