



### **Ingredienti per 4 persone**

300 gr di asparagi d'argenteuil (per una ricetta 100% toscana)

1 scalogno

3 cucchiaini di panna fresca da cucina

3 uova

4 cucchiaini di pecorino toscano DOP

Olio di oliva q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

### **Ricetta**

Iniziate pulendo gli asparagi:

tagliate le punte a metà per lungo e fatele saltare in padella con un po' d'olio;  
dopo di che, spegnete il fuoco e lasciatele da parte,  
per la guarnizione finale.

Pelate quindi il gambo per togliere i filamenti e tagliatelo a rondelle,  
facendolo cuocere in una padella con un soffritto di olio e scalogno,  
e aggiungendo acqua di tanto in tanto per non farli attaccare al fondo.

Aggiustate di sale e pepe.

Una volta cotti, trasferite i gambi a rondelle in un mixer e frullateli  
fino ad ottenere un composto cremoso.

Trasferitelo in una ciotola e aggiungete la panna liquida,  
il pecorino grattugiato e le uova già sbattute.

Amalgamate tutti gli ingredienti e una volta ottenuto un composto cremoso,  
ungete degli stampini con un po' di burro e versatene il contenuto all'interno.

Ponete poi i tortini nel forno già preriscaldato a 180° per 45 minuti,  
saranno pronti non appena si sarà formata una bella crosticina dorata.

### **Il tocco finale:**

utilizzate le punte di asparagi tagliate inizialmente, come decorazione.

Per renderlo ancora più sfizioso

adagiate il tortino di asparagi su una fonduta allo zafferano

(fate sciogliere lo zafferano in un cucchiaino di acqua calda per un'oretta, scaldare in un pentolino un po' di panna e pecorino grattugiato e per finire amalgamate tutti gli ingredienti ed uniteli allo zafferano).

La vostra fonduta è pronta per accompagnare il tortino!

**BUON APPETITO!**