TORTA AL FORMAGGIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 6 formaggini petit-suisse,
- 3 uova,
- 25 cl di latte,
- sale,
- 200 g di panna da cucina,
- 300 g di asparagi,
- pepe.

Lessare gli asparagi e tagliarli a pezzetti.

Lavorare con cura i formaggini insieme alla panna e alle uova.

Salare e pepare quindi stemperare il composto con il latte.

Incorporare gli asparagi a pezzetti.

Foderare con la pasta sfoglia una tortiera imburrata, versarvi il composto e livellarlo e infornare per 20 minuti a 190 gradi.