

TORTA DELL'ORTO

Ingredienti per 8 persone:

- sale
- olio d'oliva
- 2 cucchiaini panna
- formaggio parmigiano
- 100 g di formaggio emmenthal
- 2 carciofi
- 100 g di asparagi
- 100 g di piselli
- 6 patate novelle
- 150 g di zucchina
- 6 carote piccole
- 400 g di pasta sfoglia

Stendete la pasta sfoglia in un disco sottile di pochi millimetri di spessore.

Rivestite con carta da forno uno stampo rotondo del diametro di 24 cm e dai bordi alti e sulla carta sistemate il disco di pasta.

Eliminate la pasta eccedente.

Pulite e lavate le verdure.

Cuocete i pisellini in acqua bollente salata per dieci minuti.

Scolateli e lasciateli raffreddare.

Pelate le carote e tagliatele a metà nel senso della lunghezza e poi a pezzetti.

Lessate i pezzetti di carota per dieci minuti in acqua bollente salata.

Lavate le patatine e cuocetele al vapore per dieci minuti, poi pelatele e tagliatele a pezzetti.

Accendete il fuoco a 200 gradi e quando avrà raggiunto la temperatura infornate lo stampo con la pasta e fatelo cuocere per dieci minuti.

Mondate gli asparagi, eliminate la parte dura dei gambi e conservate solo le punte.

lessatele in acqua bollente salata per dieci minuti.

Mondate i carciofi ed eliminate le foglie esterne e i gambi.

Tagliate il cuore dei carciofi a spicchi.

Scaldare l'olio in una padella antiaderente e rosolatevi i carciofi per dieci minuti.

Nel frattempo mondate le zucchine e tagliatele a rondelle.

Unitele ai carciofi, salate e continuate la cottura per altri dieci minuti mescolando con un cucchiaio di legno.

Tagliate l'emmenthal a fette.

Disponete sulla pasta il formaggio e irrorate con la panna.

Versate poi tutte le verdure e spolverizzate con il parmigiano.

Infornate di nuovo e lasciate cuocere fino a quando il formaggio è completamente sciolto e la superficie è dorata e croccante.

Vino consigliato: Bardolino.