

TORTINA DI PATATE E ASPARAGI

Ingredienti per 2 tortine

- 700 g di patate lessate e passate
- 250 g di fagioli lessati e tagliati a pezzettini
- 3 uova
- 100 g parmigiano grattugiato
- 20 g di burro
- sale
- pepe
- prezzemolo
- pan grattato
- pomodoro



Preparazione

Lavorate le patate lessate e passate incorporando le uova, i fagiolini, gli asparagi (tranne alcune punte), un pizzico di prezzemolo, 70 g di parmigiano, sale e pepe.

Imburrate bene la tortiera, cospargetela con il pan grattato e versate il composto tenendolo alto 2-3 cm.

Cospargete con un po' di pan grattato, il parmigiano rimasto e del prezzemolo.

Guarnite con le punte di asparagi ed il pomodoro tagliato a spicchi; mettete qualche fiocchetto di burro.

Cuocere in forno a 180° C per 25-30 minuti.

Servire caldo.