

Sfoglia di asiago e fiori di zucca

Portata: Pizze e torte
salate

Tempo:

Numero persone: 4

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 250 gr pasta sfoglia rettangolare fresca
- 30 fiori di zucca freschissimi
- 250 gr asiago crosta nera dop
- 4 uova da galline allevate a terra Despar
- 300 ml panna da cucina Despar
- 60 gr grana padano grattugiato fresco Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. noce moscata
- q.b. pepe nero

Preparazione

1 - Stendete la pasta sfoglia in una placca su carta da forno, sollevate i bordi per formare un argine tale da non far fuoriuscire il ripieno, quindi riponetela al fresco.

2 - In una ciotola grande sbattete le uova e la panna. Unite il parmigiano, l'asiago a pezzetti, la noce moscata, sale e pepe.

3 - Preriscaldate il forno a 210°C

4 - Bucherellate la pasta sfoglia con una forchetta. Versatevi sopra il composto di uova e asiago e infornate.

5 - Trascorsi 15 minuti di cottura, disponete a vostro gusto i fiori di zucca interi..

6 - Abbassate il calore del forno a 180°C e continuate la cottura per altri 10/12 minuti.

7 - Servite la vostra torta con fiori di zucca una volta divenuta tiepida.

8 - Eccellente se accompagnato da un ottimo chardonnay ben freddo !!

9 - Buon brunch da Despar!!!