Sformato di asparagi

TEMPI DI PREPARAZIONE	15 minuti
TEMPO DI COTTURA	25 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di asparagi verdi
- 200 g di TENEROTTA VALSOIA
- 200 g di OVOVEG VALSOIA
- 200 g di GUSTOSINO VALSOIA
- 30 g di scalogno
- Olio di oliva extravergine
- 2 cucchiai di pangrattato
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Pulite gli asparagi, eliminate la parte finale del gambo più dura e fibrosa e tagliateli a rondelle. Tenetene da parte 4 interi per la decorazione.

2. Tritate lo scalogno e fatelo appassire con l'olio in una padella. Unite gli asparagi, salate e bagnate con mezzo bicchiere di acqua. Cuocete per circa 10 minuti o finché gli asparagi risulteranno morbidi e il liquido completamente assorbito.

3. In una terrina mescolate la Tenerotta con l'Ovoveg Valsoia, aggiungete gli asparagi e il Gustosino tagliato a dadini. Salate e pepate.

4. Spennellate 4 piccole cocotte con l'olio, cospargetele con il pangrattato e versatevi il composto. Decorate ogni ciotolina con un asparago tagliato a metà.

5. Cuocete in forno a 180° per 25 minuti.