

## 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 cucchiaini 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.