



Antipasti vegetariani

MINI QUICHE ASPARAGI E RICOTTA



Ingredienti

1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA

.....
CIPOLLA DORATA CO.P.A.P.

.....
300 g DI ASPARAGI

.....
200 g DI RICOTTA

.....
100 g DI FORMAGGIO
MORBIDO

.....
4 UOVA

.....
NOCE MOSCATA,
SALE, PEPE

Procedimento

Rimuovete il gambo più duro degli asparagi e fateli bollire per circa 10 minuti. Tagliate le punte e tenetele da parte;

- tagliate il resto a pezzi piccoli; fate appassire la cipolla dorata CO.P.A.P. con un po' d'olio.

- Stendete la pasta sfoglia in una teglia ricoperta da carta forno e bucherellate il fondo. Distribuite i pezzetti di asparagi e il formaggio morbido a cubetti;

mescolate le uova con la ricotta e le cipolle, aggiustate di sale, pepe e noce moscata. Versate il composto nella teglia e decorate la superficie con le punte degli asparagi;

-
- cuocete in forno per circa 30 minuti, finché la sfoglia non sarà dorata e il composto ben cotto.