

CONTORNI

Torta dell'orto

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

30 min

■ Ingredienti per 8 persone

Sale

Olio d'oliva

Panna

2 cucchiaini

Formaggio parmigiano

Formaggio emmenthal

100 g

Carciofi

2

Asparagi

100 g

Piselli

100 g

Patate novelle

6

Zucchini

150 g

Carote piccole

6

Pasta sfoglia

400 g

■ Preparazione

- 1 Stendete la pasta sfoglia in un disco sottile di pochi millimetri di spessore. Rivestite con carta da forno uno stampo rotondo del diametro di 24 cm e dai bordi alti e sulla carta sistemate il disco di pasta.
- 2 Eliminate la pasta eccedente. Pulite e lavate le verdure. Cuocete i pisellini in acqua bollente salata per dieci minuti. Scolateli e lasciateli raffreddare.
- 3 Pelate le carote e tagliatele a metà nel senso della lunghezza e poi a pezzetti. Lessate i pezzetti di carota per dieci minuti in acqua bollente salata.
- 4 Lavate le patatine e cuocetele al vapore per dieci minuti, poi pelatele e tagliatele a pezzetti.
- 5 Accendete il fuoco a 200 gradi e quando avrà raggiunto la temperatura infornate lo stampo con la pasta e fatelo cuocere per dieci minuti. Mondate gli asparagi, eliminate la parte dura dei gambi e conservate solo le punte.

- 6 Lessatele in acqua bollente salata per dieci minuti. Mondate i carciofi ed eliminate le foglie esterne e i gambi. Tagliate il cuore dei carciofi a spicchi.
- 7 Scaldate l'olio in una padella antiaderente e rosolatevi i carciofi per dieci minuti. Nel frattempo mondate le zucchine e tagliatele a rondelle.
- 8 Unitele ai carciofi, salate e continuate la cottura per altri dieci minuti mescolando con un cucchiaio di legno. Tagliate l'emmenthal a fette. Disponete sulla pasta il formaggio e irrorate con la panna.
- 9 Versate poi tutte le verdure e spolverizzate con il parmigiano. Infornate di nuovo e lasciate cuocere fino a quando il formaggio è completamente sciolto e la superficie è dorata e croccante. Vino consigliato: Bardolino.