

Wytrawna tarta ze szparagami i prosciutto



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

ciasto francuskie	275 gramów
szparagi zielone	250 gramów
szynka parmeńska	35 gramów

Nadzienie:

ser ricotta	250 gramów
parmezan	40 gramów
koperek świeży	2 łyżki
jajko	1 sztuk
Pieprz biały mielony Prymat	5 szczypt
sól	5 szczypt

Dodatkowo:

płatki migdałowe	2 łyżka
jajko	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi myjemy, usuwamy zdrewniałe końcówki.

Do ricotty dodajemy starty parmezan, posiekany koperek i jajko. Dopraviamy do smaku przyprawami i mieszamy do połączenia się składników.

Ciasto francuskie rozwijamy, nakłuwamy całą powierzchnię widelcem i wykładamy przygotowaną masę serową. Równomiernie ją rozprowadzamy, pozostawiając po 1 cm wolnego ciasta z każdej strony.

Na wierzchu w niewielkich odstępach układamy szparagi. Wolne brzegi ciasta smarujemy roztrzepanym jajkiem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220°C i pieczemy przez 10 minut. Po tym czasie tartę wysuwamy z piekarnika, układamy prosciutto i posypujemy płatkami migdałowymi.

Zmniejszamy temperaturę do 200°C i pieczemy przez kolejne 10-15 minut. Ciasto powinno być lekko rumiane. Świetnie smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno.