

# ***Torta salata con asparagi, pecorino, pinoli e timo***



**Piatto principale vegetariano per gli amanti degli asparagi: Questa «tarte aux asperges» è deliziosa sia calda che fredda, a pranzo o a cena e, ancor più gustosa se accompagnata da un'insalata fresca come contorno.**

Mentre l'inizio della stagione degli asparagi dipende dal tempo, la fine è ben definita, cioè la Festa di San Giovanni, il 24 giugno. Quindi, nelle prossime settimane, bisogna provare quante più ricette possibili con il popolare ortaggio.

I pezzetti di asparago di questa torta giacciono in una glassa cremosa, con un tocco mediterraneo, grazie al timo, ai pinoli tostanti e al pecorino. Il pecorino, si dice fosse un formaggio presente nel menu dei Romani già 2000 anni fa. Spesso utilizzato nelle ricette come alternativa al parmigiano, ha un sapore molto intenso e particolare.

## **Pasta**

- 275 g di farina
- 1 cucchiaino abbondante di sale
- 100 g di burro freddo, a dadini
- 90 - 130 ml di acqua fredda

## **Farcitura**

- 500 g di asparagi verdi
- 140 g di Cantadou aglio & erbe aromatiche
- 45 g di pecorino, finemente grattugiato
- 45 g di pinoli, tostanti in una padella senza grasso
- 100 g di panna acida
- 2 uova grandi
- 4 rametti di timo, staccare le foglie e tritarle
- ½ cucchiaino di sale
- 1 punta di pepe nero
- ½ cucchiaino di noce moscata

## **In aggiunta**

- 1 teglia per torte salate o una teglia rotonda con un diametro di 25 cm

## Pasta

1. Mescolare la farina e il sale, aggiungere i dadini di burro e amalgamarli con le mani nella miscela di farina.
2. Aggiungere gradualmente l'acqua necessaria, lavorando la miscela fino a formare un impasto omogeneo (non impastare più del necessario!)
3. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora o durante la notte.
4. Infarinare la superficie di lavoro e stendere la pasta, formando un cerchio di circa 38 cm di diametro.
5. Versare l'impasto nella tortiera e rimuovere la sporgenza. Mettere in frigo mentre si prepara la farcitura.

## Farcitura

1. Preriscaldare il forno a 200 gradi con resistenza superiore e inferiore.
2. Rimuovere l'estremità legnosa degli asparagi e pelare, se necessario, l'ultimo pezzo del gambo. Tagliare gli asparagi in pezzi lunghi circa 5 cm, dimezzando successivamente quelli più spessi nel senso della lunghezza.
3. Bucherellare più volte il fondo della torta con una forchetta, poi spalmarvi sopra 2 cucchiaini di Cantadou e cospargere  $\frac{1}{3}$  del pecorino e 3 cucchiaini di pinoli tostati.
4. Per la glassa, sbattere insieme il Cantadou rimanente, la panna acida, le uova, il timo, il sale, il pepe e la noce moscata e mescolare il formaggio rimanente.

## Finitura

1. Distribuire i pezzi di asparagi sulla pasta e versarvi sopra la glassa. Cospargere con i pinoli rimanenti.
2. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 50 a 55 minuti fino a quando il ripieno è dorato e sodo. (Per evitare che la torta diventi troppo scura, copritela con un foglio di alluminio per gli ultimi 10 a 15 minuti.) Servire calda, tiepida o fredda.

**Tempo di preparazione: circa 1h $\frac{1}{2}$  (escluso il tempo di raffreddamento)**

### Vieux Murets Johannisberg du Valais AOC

Giallo oro. Profumo di noce moscata e mandorle dolci. Al palato risulta pieno e carnoso con una fresca acidità. Finale aromatico e persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

