gli antipasti

Tortino di patate, asparagi e pinoli

Ingredienti per 4 persone

- 1 Kg patate
- 1 kg di asparagi
- 1 uovo
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 150 g di prosciutto cotto a dadini
- 150 g di salame a dadini
- 150 g di scamorza affumicata
- 150 g di fontina
- 50 g di pinoli
- Noce moscata
- Pepe

Preparazione

Lessare le patate con la buccia, sbucciarle calde e schiacciarle con lo schiacciapatate, metterle in una terrina, aggiungervi poi le uova sbattute, il parmigiano (tenendone da parte un paio di cucchiai) il pepe e la noce moscata, mescolare bene con la frusta.
Unire a questo punto il prosciutto e il salame tagliati a dadini, la scamorza e la fontina a loro volta tagliate a dadini, mescolare molto bene.

Imburrare delle mini teglie con cerniera o delle pirofiline (8 cm circa di diametro) e spolverarle con il pane grattugiato, versarvi il composto e livellarlo bene. Ricoprirle con i 2 cucchiai di parmigiano che abbiamo tenuto da parte mescolati a 2 cucchiai di pane grattugiato.

Infornarle in forno caldo a 180 gradi per 40 minuti. Far bollire gli aspargi per 10 minuti e poi farli rosolare in padella con una noce di burro. Preparare un letto di aspargi su cui poggiare il tortino di patate e infine distribuire i pinoli leggermente tostati.