
Torta salata al salmone e asparagi

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La torta salata al salmone e asparagi è una quiche francese tipica della primavera

Ingredienti per 6 persone Per l'impasto della torta 125 g di farina 125 g di farina integrale 60 g di burro 100 g di acqua sale q. b. **Per la royal** 2 uova 150 g di latte 100 g di panna sale q. b. pepe q. b. **Per il ripieno** 300 g di salmone 100 g di asparagi **Tempo di preparazione** 1 ora e mezza

Impastare le farine setacciate, il burro, l'acqua e il sale. Quando l'impasto risulta omogeneo, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Nel frattempo pulire il salmone, togliere la pelle e le lisce. Lavare gli asparagi. Successivamente, stendere la pasta ad uno spessore di mezzo centimetro con un mattarello, su una superficie leggermente infarinata, dandogli una forma rotonda. Disporre la pasta in una tortiera del diametro di 25 cm precedentemente imburrata e infarinata o con carta da forno. Mescolare le uova, il latte, la panna, il sale e il pepe. Sbollentare gli asparagi in acqua salata bollente per circa due minuti, raffreddarli subito in acqua e ghiaccio, quindi pulirli. Tagliare il salmone a fette di mezzo centimetro di spessore e disporlo nella tortiera precedentemente rivestita di pasta. Indi, adagiare gli asparagi puliti. Versare la royal ricoprendo gli asparagi e il salmone. Cuocere in forno a 180° per 35-40 minuti circa. La torta salata al salmone e asparagi può essere servita calda o fredda. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*