



Torta alla silene

Ingredienti:

Pasta brisé.

200 gr. di silene.

400 gr. di asparagi selvatici.

200 gr. di luppolo.

100 gr. di formaggio grana.

80 gr. di uva sultanina.

2 foglie di menta.

Qualche rametto di maggiorana.

1 uovo.

Sale. Pepe. Noce moscata.

Preparazione:

Cuocere a vapore le verdure. Soffriggerle con del burro, per alcuni minuti, dopo averle tagliate a pezzi. Aggiungere quindi l'uvetta precedentemente ammollata. Quindi la menta, la maggiorana e il prezzemolo tritati fini. Lasciare cuocere per qualche minuto dopo aver aggiustato di sale, pepe e noce moscata.

Lasciare raffreddare in una ciotola. Aggiungere il formaggio e amalgamare bene.

Con una parte di pasta comporre un disco da stendere in una tortiera leggermente imburata. Aggiungere il ripieno. Ricoprire con striscioline di pasta e spennellare con un uovo. Infine infornare a 200 gradi per 35 minuti

Nonno Lucio