

Tarta de sparanghel

Tarta de sparanghel



Ingrediente :

200g faina (integrala), 3 oua, 120g unt, 350g sparanghel alb, 100ml lapte, 100ml smintina, 20g patrunjel frunze, 4 rosii cherry, 50g gorgonzola, sare, piper

Preparare :

Se amesteca faina cu un ou, sare si 100g unt moale. Se face un aluat moale. Se inveleste cu folie si se lasa la frigider 30 minute. Se curata sparanghelul si se da la fiert in apa cu sare si restul de unt, 10 minute. Se scurge. Se unge o forma de tort cu unt si se presara faina. Se intinde aluatul si se aseaza in forma, ridicind o margine de doua degete. Se inteapa cu furculita. Se acopera cu hirtie de copt si se aseaza deasupra alune in coaja sau fasole. Se coace la cuptorul incalzit la 200 grade Celsius 15 minute, pe raftul al doilea de jos. Se taie sparanghelul in bucati de 5-7 cm. Se amesteca laptele cu smintina, patrunjelul tocat si cu cele 2 oua. Se piureaza cu mixerul. Se sareaza si pipereaza dupa gust. Se inlatura

hirtia de copt si se dispune sparanghelul si rosiile taiate in jumatați. Se toarna sosul si se da la cuptor inca 25 minute. Se sfarama brinza si se repartizeaza pe tarta. Se mai da la cuptor 10 minute. Este delicioasa si rece