

TORTA DE ASPARGOS

INGREDIENTES

- 1 ramo de aspargos frescos
- 2 batatas grandes
- 2 dentes de alho
- 1 triângulo de queijo Gorgonzola (aproximadamente 200 g)
- 1 pacote de nata fresca (500 g)
- 2 pacotes de massa folheada (mais fácil de utilizar a que vem cortada em fatias quadradas)

MODO DE PREPARO

Cozinhe os aspargos até ficarem 'al dente'.

Retire-os da água e reserve.

Descasque as batatas (é melhor usar batatas grandes que ficam mais "farelentas" e dão sabor melhor no purê).

Cozinhe as batatas utilizando a água dos aspargos e adicione os 2 dentes de alho amassados.

Depois de cozidas, escorra a água e faça um purê com as batatas, adicionando o queijo gorgonzola e a nata.

Está pronto o recheio!

Unte uma forma refratária e preencha com massa folheada.

Corte os aspargos em pequenos toletes e misture ao recheio despejando-os na forma.

Cubra o recheio com mais massa folheada.

Asse por 40 min no forno à 220°C, e mais 10 min gratinando (não precisa cobrir com papel alumínio).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35680-torta-de-aspargos.html>