# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Tortino di patate e asparagi
## .....ancora asparagi.....ma ne vale la pena !!!!!



**Difficoltà**
facile

**Quantità**
6 persone

**Tempo**
60 minuti

**Ingredienti**

- Patate - 4 medie
- asparagi - 300 g
- mozzarella - 1
- uovo - 1
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- parmigiano - 2 cucchiai
- burro - 30 g
- sale - q.b.
- zucchero - 1 cucchiaino
- olio - q.b.

### Preparazione

In questo periodo la campagna è piena di asparagi selvatici. Se riusciamo a trovarne in abbondanza, bisogna trovare tante soluzioni per cucinarli in modi diversi! Questo tortino è buonissimo caldo, ma se vi avanza è buono anche freddo!!!!! Prendete le patate e con l'aiuto della pentola a pressione le fate bollire in acqua salata, per 10 minuti dal sibilo. Spegnete e aspettate che il vapore si esaurisca del tutto. Nel frattempo in una padella versate un giro d'olio e vi mettete gli asparagi lavati, privati della parte dura e tagliati a piccoli pezzi. Aggiungete il sale, un cucchiaino di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua. Portate a cottura fino a che l'acqua non c'è più. Prendete le patate e sbucciatele ancora calde. Mettetele in una ciotola, schiacciatele con una forchetta e vi aggiungete la nocina di burro, il parmigiano, il pane grattugiato, sale e un uovo intero. Appena gli asparagi sono pronti uniteli al composto e amalgamate il tutto. Ungete una teglia antiaderente, ricopritela con pane grattugiato e parmigiano e vi mettete metà del composto. Tagliate la mozzarella o un altro formaggio morbido e la deponete sul composto. Ricoprite con l'altra metà del composto. Ricoprite con un po' di parmigiano e pane grattugiato e infornate fino a completa doratura! Se avete il piatto crisp potete cuocerla nel forno a microonde con la funzione crisp, dopo aver messo il composto su un foglio di carta forno ricoperto con un filo di burro,pane grattugiato e parmigiano. Decorate con delle fette di patate tagliate con le formine e con degli asparagi lasciati interi!!!!!