

# Plum cake soffice di asparagi

**PREPARAZIONE** 85 minuti  
**CALORIE/PORZIONE** 400 kcal  
**DOSI** 8 persone  
**ESECUZIONE** facile

## INGREDIENTI

800 g di asparagi, 6 uova,  
 200 ml di panna fresca,  
 50 g di grana padano grattugiato,  
 timo, 50 g di burro,  
 2 spicchi d'aglio, sale e pepe.

## COME PROCEDERE

1. Sbatti le uova insieme alla panna in una grande ciotola, unisci il grana padano e le foglioline di un rametto di timo. Copri e fai riposare in frigorifero.
  2. Pulisci gli asparagi e lessali per 10-12 minuti circa. Sgocciolali, tritane 5 o 6, uniscili alla crema preparata e regola di sale e pepe. Lascia gli altri interi e tienili da parte per la decorazione.
  3. Fodera uno stampo da plum cake di circa 22x10 cm con carta da forno bagnata e strizzata. Aiutandoti con una forchetta o una pinza crea sul fondo uno strato di asparagi.
  4. Versa nello stampo, sopra gli asparagi, parte della crema di uova e continua gli strati, fino a esaurire gli ingredienti.
  5. Copri lo stampo con un foglio di alluminio e mettilo in forno già caldo a 220°C per circa 40 minuti. Togli l'alluminio e prosegui la cottura per 20 minuti. Lascia intiepidire la preparazione nel forno spento, poi sformalo. Spella l'aglio e rosolalo in una casseruola con 50 g di burro e le foglie di timo. Affetta lo sformato e servilo con il burro aromatizzato privato dell'aglio.
- IL CONSIGLIO IN PIÙ** Per una torta più ricca, puoi aggiungere al composto anche 2-3 cucchiaini di piselli surgelati lessati e una mozzarella tagliata a cubetti e asciugata con carta da cucina.



ROBEDI/FOOD/MONDADORI PORTFOLIO

## PER PREPARARE LE TORTE SALATE

1. Mozzarella Bio Brimi, prodotta con latte fresco Bio Brimi da agricoltura biologica, bocconcino da 100 g, € 1,52.
2. Pisellini surgelati Primavera Findus, raccolti e surgelati entro poche ore, 750 g, € 3,37.
3. Stampo per plumcake con rivestimento antiaderente Pastelino di Guardini, € 8,90.
4. Olio extravergine di oliva Cirio, dal gusto morbido, ideale per tutti i piatti, 1 litro, € 5,90.



## CONCORSO DANONE

**IN PALIO PER TE DA 1000 A 10MILA EURO**  
 Fino al 13 luglio, compra una confezione di Actimel a scelta tra i gusti disponibili e guarda subito sotto il tappo: il concorso "Sveglia dorata" mette in palio buoni acquisto del valore di 1000 o 10mila euro, che potranno essere utilizzati in oltre 8000 punti vendita in tutt'Italia.  
 Info: [actimel.it](http://actimel.it)