



Microonde: Terrina di asparagi - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - microonde - formaggio

Ingredienti:

Un bel mazzetto di asparagi verdi,  
1 cipolla,  
olio/burro,  
250 g. di ricotta,  
4/5 cucchiaini di parmigiano,  
150 ml di latte,  
150 g. di farina,  
3 uova intere,  
sale,  
olio e pangrattato per ungere la pirofila.

Procedimento:

In un contenitore adatto alle M.O. cuocere coperti gli asparagi puliti e bagnati per 3/4 min alla max potenza.

In un padellino soffriggere la cipolla con poco olio/burro unire gli asparagi a tocchetti, rosolarli, bagnarli con poco brodo se necessario, regolare di sale.

Frullare tutto a crema.

Unire la ricotta, il parmigiano e il latte e frullare di nuovo.

Aggiungere le uova e la farina setacciata e mescolare bene.

Regolare di sale e versare il composto in una pirofila.

Cuocere scoperto per 10 min circa alla max potenza.

Alla fine della cottura spolverare con parmigiano e mettere 2/3 min sotto il grill.