

I N G R E D I E N T E S

SFOGLIA DE ESPÁRRAGOS Y PASTA DE TOMATES SECOS

Sfoggia Arrivata

Espárragos

Aceite de oliva

Sal y pimienta

Ralladura de 1 limón

1 taza de tomates secos

1 puñado de almendras

Orégano fresco

Ajo

P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una sartén con un chorrito de aceite de oliva dorar los espárragos, salpimentar y agregar ralladura de 1/2 limón.
- 2- Para la pasta de tomates secos poner en una batidora 1 puñado de almendras, orégano fresco, ajo, 1 taza de tomates secos, sal y ralladura de 1/2 limón. Procesar hasta formar una masa, de ser necesario agregar un poco del aceite de los tomates.
- 3- Abrir la Sfoggia y secarla con ayuda de una servilleta.
- 4- Rellenar la sfoggia con los espárragos y cerrarla como si fuera un pionono.
- 5- Decorar con la pasta de tomates secos y disfrutar!

