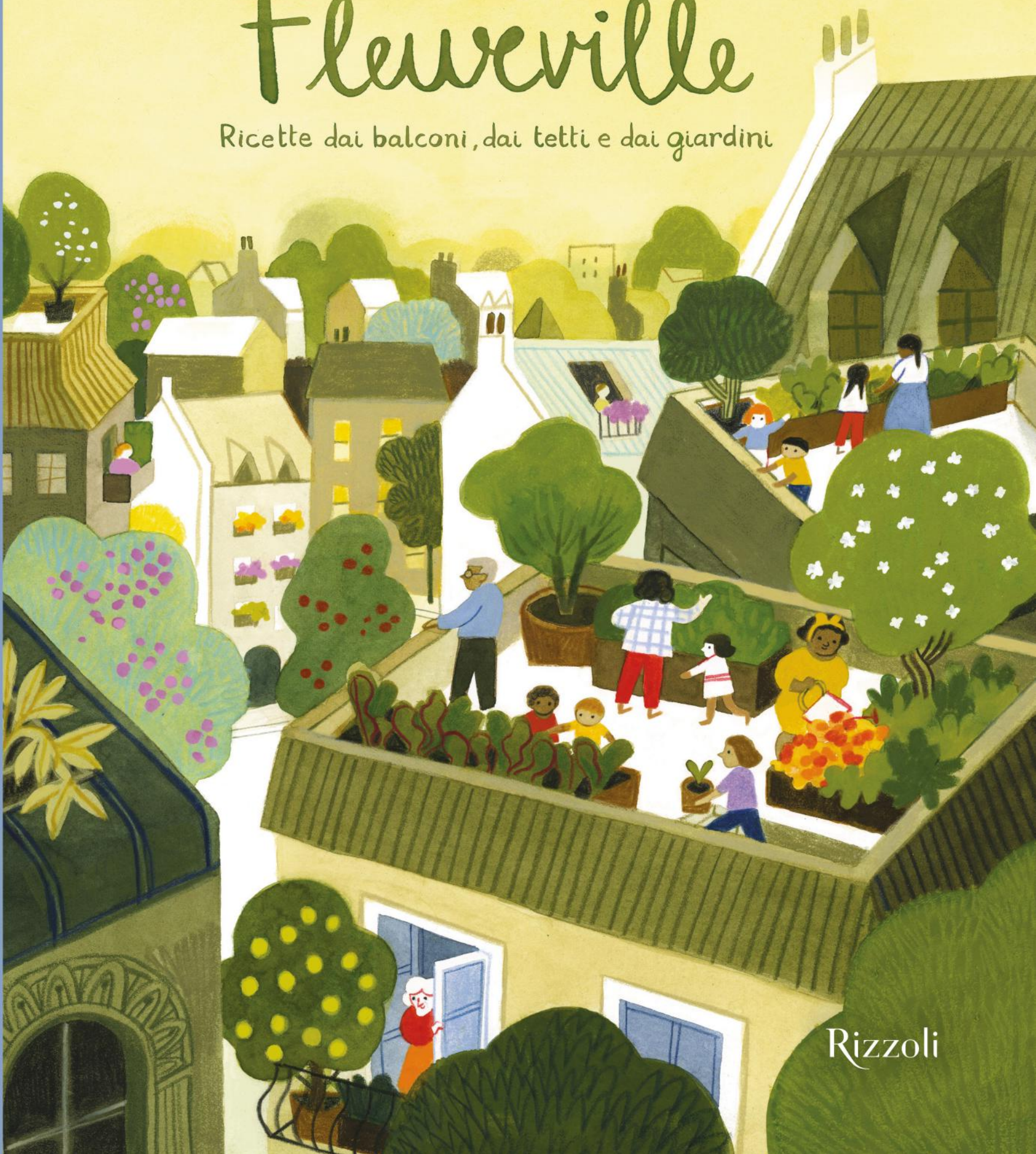


Felicità Sala

Un anno a Fleuveville

Ricette dai balconi, dai tetti e dai giardini



Rizzoli



Un anno a Fleuveville

Ricette dai balconi, dai tetti e dai giardini



A SOFIA, CHIARA & SIMONE,
E A TUTTI I BAMBINI CHE HANNO PASSATO
TROPPO TEMPO NELLE LORO CASE.

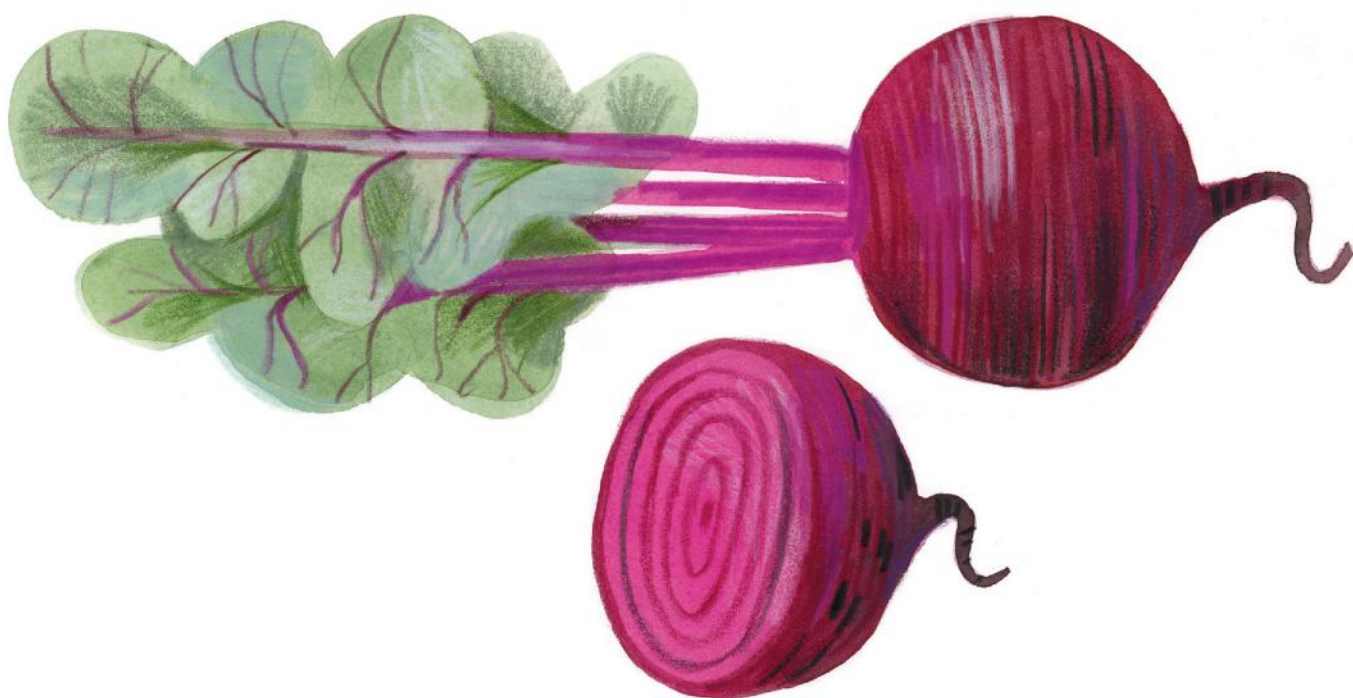
GRAZIE A GÉRALDINE & FRÉDÉRIC,
SENZA I QUALI QUESTO LIBRO
NON ESISTEREBBE.

F.S.

Felicità Sala

Un anno a Fleuveville

Ricette dai balconi, dai tetti e dai giardini



Rizzoli





A FLEURVILLE È ARRIVATA LA PRIMAVERA.
AL NUMERO 10 DI VIA DEI GIARDINI
SONO TUTTI AL LAVORO NELL'ORTO:
SCAVANO, PIANTANO, SEMINANO, RACCOLGONO.



APRILE

GLI ASPARAGI STANNO DRITTI E FIERI
COME PICCOLI SOLDATI
DI GUARDIA AL GIARDINO.
MA ECCO CHE ARRIVA MARIA
CON UN COLTELLO A RACCOGLIERLI!



Quiche di Asparagi

COMINCIA DALLA PASTA BRISÉE. MESCOLA CON LE MANI LA FARINA, IL BURRO FATTO A PEZZETTI E 1 PIZZICO DI SALE, AGGIUNGI L'ACQUA E IMPASTA FINO A OTTENERE UN COMPOSTO LISCIO. AVVOLGILI NELLA PELLICOLA E TIENILO IN FRIGO PER MEZZ'ORA. ACCENDI IL FORNO A 180°C. CUOCI GLI ASPARAGI IN UNA PADELLA CON UN PO' DI OLIO, FINCHÉ NON SONO MORBIDI, E METTI DA PARTE LE CIME PER LA DECORAZIONE. SBATTI INSIEME UOVA, PANNA, PEPE E 1 PIZZICO DI SALE, POI UNISCI AL COMPOSTO I GAMBI DEGLI ASPARAGI, IL CIPOLLOTTO E LA FONTINA O GROVIERA TAGLIATA A CUBETTI. STENDI LA PASTA FINO A OTTENERE UN DISCO SOTTILE E LEGGERMENTE PIÙ LARGO DELLA TORTIERA. TRASFERISCI IL DISCO SULLA TORTIERA E PREMI BENE PER FARLO ADERIRE SUI BORDI, POI BUCHERELLA IL FONDO CON UNA FORCHETTA. VERSA ALL'INTERNO IL RIPIENO, DECORA LA SUPERFICIE CON LE CIME DEGLI ASPARAGI E COSPARGI DI PARMIGIANO. CUOCI IN FORNO PER 45 MINUTI O FINCHÉ LA QUICHE NON È BELLA DORATA.

PER 6-8 PORZIONI