

CAMBOZOLA – sparrisbakverk med smördeg



Ingredienser för 4 personer:

200g CAMBOZOLA Classic
12 vita sparrisar
250g ricotta
50g parmesan
270g färdig smördeg
lite persilja
salt och peppar
olivolja

Tillagning:

Värm upp ugnen till 180 °C cirkulationsluft.

Skölj sparrisarna, dela dem i bitar och skala. Blanchera i kokande saltvatten i ca 3 minuter. Ta upp sparrisen, torka torrt och låt svalna något.

Blanda CAMBOZOLA Classic och ricotta med en gaffel och blanda väl. Tillsätt lite hackad persilja samt salt och peppar efter tycke och smak.

Pensla 4 små formar (t.ex. fyrkantiga ca 10 cm x 15 cm) med lite olivolja. (Alternativt kan man också använda en stor bakplåt). Tryck ner ett lagom stort stycke smördeg lätt i formen och låt lite deg sticka ut över kanten på formen.

Fördela sedan blandningen med CAMBOZOLA och ricotta jämnt på degbotten. Lägg i sparrisen och riv över parmesan. Grädda i ugn i ca 20 minuter tills att degen på kanterna är vackert gyllenbrun.

Tillagningstid: ca 25 minuter

