

TORTE SALATE

Angelica ai funghi porcini

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



olio

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Preparare la biga sciogliendo il lievito nell'acqua tiepida, poi unire la farina lasciando al caldo per una mezz'ora.

Intanto preparare i porcini.

In una padella scaldare l'olio con l'aglio e successivamente mettere porcini e prezzemolo.





2 Far stufare a fuoco lento una decina di minuti, salare, pepare e mettere a raffreddare.



3 Procedere quindi con l'angelica.

Impastare la farina con il formaggio, le uova, il latte intiepidito, il burro morbido, il sale e quindi la biga fino ad amalgamare bene. Mettere a lievitare un'ora.

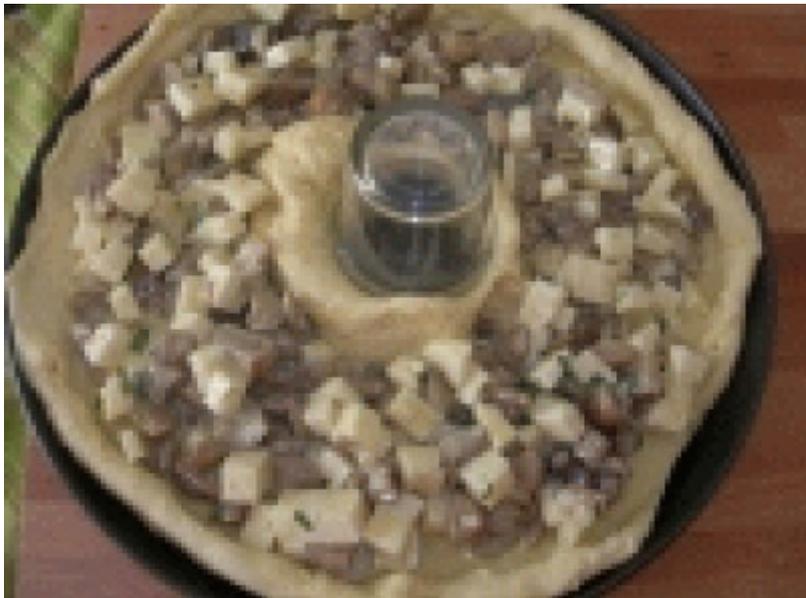


- 4 In una ciotola unire i porcini con la panna, l'asiago tagliato a dadini e le uova leggermente sbattute.





5 Mettere la farcia e richiudere.



6 Spennellare con un po' d'olio e far riposare una 20 di minuti.

Infornare a 180°C per 30 minuti circa.

