

SECONDI PIATTI

Frittata di funghi in crosta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

2 spicchi d'aglio
1 pezzo di cotica
20 g di prezzemolo
250 g di champignon e finferli
10 uova
pasta sfoglia
maggiorana
60 g di asparagi di bosco
40 g di cipolla piatta
150 cc brodo vegetale
200 g di insalatina
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Scaldare in una padella l'aglio, la cotica (cotta), gli champignon tritati, il prezzemolo e i

finferli; aggiungere le uova sbattute e far cuocere la frittata, avendo cura che rimanga morbida.

Cuocere due dischi di pasta sfoglia grandi come la frittata e preparare una salsa facendo andare olio, asparagi di bosco, maggiorana e cipolla piatta. Passare il tutto al setaccio e poi allo chinois; se occorre allungare con del brodo vegetale.

Versare la salsa a specchio sul piatto, adagiarvi sopra il disco di pasta sfoglia, cospargerlo con le foglioline di maggiorana, disporvi quindi la frittata e infine coprire con l'altro disco di sfoglia. Decorare con altre foglioline di maggiorana e servire con un'insalatina.