

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Porcini e patate al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE medie - 4

FUNGHI PORCINI 400 gr

PORRI 1

CIPOLLE metà e tritata - 40 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO 25 gr

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Se cercate un contorno rustico, facile e che piace a tutti, porcini e patate al forno sono quello che fa al caso vostro! Un contorno che da solo fa quasi pasto: l'abbinamento classico di **funghi e patate cotte in forno**, con la presenza di formaggio e latte, danno un piatto estremamente gustoso, capace di sollevare anche la più "triste" della fettine di carne. Fatene una grande quantità perché è un piatto così buono che andrà a ruba!

Se amate i porcini, poi, vi consigliamo di provare anche la [cotoletta di porcino!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mondate e affettate finemente il porro, stufatelo in una casseruola adatta anche alla cottura in forno.



- 2 A metà cottura del porro, aggiungetevi le patate affettate e lasciatele stufare fino a cottura del porro.



- 3 In un'altra padella con l'aglio, che poi dovrete togliere, saltate i funghi per 5 minuti.



4 Aggiungete anche questi alla casseruola con le patate ed il porro.



5 Aggiungete il latte e spolverizzate di parmigiano.



6 Cuocete in forno per 15 minuti a 200°C.

CONSIGLI

Posso utilizzare anche i funghi secchi?

Sì ma prima ammolali nel latte per 30 minuti, poi filtra il latte e uniscilo a quello di cottura.

Che tipo di patate devo usare?

Devi acquistare le patate da forno, quelle a pasta gialla.

Me n'è avanzato un po', cosa posso farci?

Puoi alungare con un mestolo d'acqua di cottura e condirci la pasta!

Mi daresti altre ricette con i porcini?

Prova il [soufflè](#) e la [carbonara con porcini e speck](#)