

ANTIPASTI E SNACK

Sformatino di zucca e porcini al parmigiano reggiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 kg di zucca
50 g di funghi porcini secchi
1 uovo
80 g di parmigiano reggiano
2 patate
2 fette di bacon.

PREPARAZIONE

1 Mettere a cuocere la zucca nel forno e, una volta fredda, frullarla.

Nel frattempo, tagliare i porcini (già rinvenuti) e metterli a cuocere con aglio incamicciato.



- 2 Dopo aver lessato una patata ed averla schiacciata, amalgamare la zucca con i porcini, l'uovo, la patata, il parmigiano grattugiato e in scaglie.



- 3 Mettere quindi l'impasto in un coppapasta imburrato e passarlo con il pangrattato ed infornare a 180°C per 20 minuti.

Mentre lo sformatino cuoce, preparare il bacon fritto da mettere come base.



- 4 Preparare, con delle fette di patate, delle formine a mo' di micetto.



5 Poi friggerle.



6 Una volta cotto lo sformatino,



7 porlo sopra il bacon e guarnirlo con i micetti di patata.

