

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sformato di patate (babka) con funghi

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

10 patate
200g di funghi freschi
1 cucchiaio di farina
2 cipolle
2 cucchiai di panna acida
lardo
sale.

PREPARAZIONE

1 Grattugiate le patate crude, miscelatele con la farina ed aggiungete il sale. Fate sbollentare i funghi puliti, quindi fateli soffriggere con la cipolla.

Disponete metà del composto con le patate in una padella unta, quindi stendete un piano di funghi con cipolle ed, in fine, un piano di patate.

Livellate la superficie dello sformato, spennellatelo con della panna acida ed infornate.

Servite con burro o panna acida.